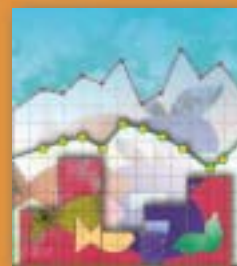


Agence Méditerranéenne de l'Environnement
Région Languedoc-Roussillon

ALIMENTATION ET SANTE DES LYCEENS ET DES COLLEGIENS

Guide Ressource
pour agir



Ce document a été réalisé dans le cadre du projet "Alimentation, nutrition et santé des collégiens et lycéens en Languedoc-Roussillon" mené conjointement par l'Agence Méditerranéenne de l'Environnement et le Comité Régional d'Education pour la Santé Languedoc-Roussillon.

Ce projet a été réalisé avec l'appui scientifique et technique d'un comité de pilotage (confer p.132) et 49 établissements scolaires de la région. Nous remercions vivement l'ensemble des personnes qui ont participé à ce projet.

Direction de publication :

Laurent PRADALIE, Directeur de l'Agence Méditerranéenne de l'Environnement

Responsables du projet :

Laurent PRADALIE, Directeur de l'Agence Méditerranéenne de l'Environnement

Claude TERRAL, Président du Comité Régional d'Education pour la santé du Languedoc-Roussillon

Coordination :

Anne-Sophie DORMONT, AME (contact)

Anne BROZZETTI, CRES LR

Valentine COTTET, AME

Bruno GUTIERREZ, AME

Suivi de réalisation :

Nathalie JOUVENEL, AME

Graphiste :

Danièle BOISSIERE

Réalisation graphique :

Jean-Claude TOQUEBIOL, Studio Moz'art

Impression :

IMP'ACT imprimerie

Mise en ligne Internet :

Didier GARCIA, AME

Date de parution :

Janvier 2003

© AME 2003



EDITORIAL

Depuis 1998, l'Agence Méditerranéenne de l'Environnement mène, en partenariat avec le Comité Régional d'Education pour la Santé ainsi qu'avec l'appui d'un comité de pilotage composé d'experts régionaux, un programme d'actions sur le thème "alimentation des lycéens et des collégiens en Languedoc-Roussillon". Ce programme d'actions a pour objectif de favoriser la mise en place de projets "alimentation et santé" dans les établissements scolaires de la région afin de favoriser les comportements alimentaires favorables à la santé. Nous avons souhaité que ce travail soit fortement basé sur l'expérience et les demandes des établissements scolaires, c'est pourquoi des établissements pilotes ont été associés à la démarche, dès son origine.

Ce programme d'actions qui a débuté, entre autres, par l'organisation de quatre "rencontres formation" aboutit aujourd'hui à ce "Guide Ressource" qui a pour but d'apporter une aide pratique, technique et méthodologique aux professionnels des établissements scolaires lors de la mise en place de projets. Ce document regroupe de nombreuses connaissances, des exemples d'actions, ainsi qu'une sélection des organismes compétents et une documentation sur le thème de l'alimentation.

J'espère que ce travail vous aidera dans la mise en œuvre de vos actions et vous incitera à les multiplier afin qu'ensemble nous nous engagions sur le thème de l'alimentation dans une réelle démarche de santé publique.

Laurent Pradalié
Directeur de l'Agence
Méditerranéenne
de l'Environnement

CE GUIDE, POUR QUOI FAIRE ET COMMENT L'UTILISER ?

Ce document a pour objectif de favoriser la mise en place d'actions sur le thème de l'alimentation dans les collèges et les lycées de la région Languedoc-Roussillon.

Ce guide a donc été élaboré en collaboration avec des établissements scolaires "pilotes" afin de constituer un véritable outil d'aide et de soutien à la mise en place et au développement de projets sur l'alimentation. Il est ainsi destiné aux professionnels des établissements scolaires.

Plusieurs catégories d'informations sont développées pour monter et conduire un projet alimentation : des idées, des connaissances, de la méthode, des références documentaires et pédagogiques ainsi que des structures ressources.

Ce guide est construit en trois parties :

La première partie présente plusieurs thèmes possibles pour aborder l'alimentation. Ces thèmes sont traités sous forme de "fiches action" développant des exemples concrets d'actions menées dans le milieu scolaire. D'autres sujets sont traités sous forme de "fiches information" exposant des thèmes d'actualité.

La deuxième partie de ce guide propose une aide méthodologique dégagant les grandes étapes d'un projet. Elle regroupe des points de méthode, des astuces et des conseils pour faciliter la mise en place d'une action alimentation.

La troisième partie est consacrée aux ressources aussi bien documentaires qu'humaines. Sont répertoriés les organismes et les personnes ressources ainsi qu'une sélection d'outils éducatifs et pédagogiques.

Pour une lecture facilitée et une utilisation pratique de ce guide, chaque partie est identifiable par une couleur.

SOMMAIRE GENERAL

L'ALIMENTATION AU LYCEE ET AU COLLEGE, ACTIONS ET REFLEXIONS

| | |
|---|--------------|
| SOMMAIRE PARTIE I |page 7 |
| FICHES ACTION : DES THEMES ET DES EXPERIENCES DE TERRAIN |page 9 |
| FICHES INFORMATION : DES THEMES D'ACTUALITE |page 31 |

Partie I

CONDUIRE SON PROJET ALIMENTATION-SANTE

| | |
|--|--------------|
| SOMMAIRE PARTIE II |page 43 |
| MONTER UN ACTION ALIMENTATION-SANTE |page 44 |
| DEFINIR ET CONDUIRE SON ACTION |page 46 |

Partie II

DES RESSOURCES

| | |
|---|--------------|
| SOMMAIRE PARTIE III |page 61 |
| ORGANISMES ET PERSONNES RESSOURCES |page 63 |
| OUTILS ÉDUCATIFS ET PÉDAGOGIQUES |page 95 |

Partie III

PARTIE I

L'ALIMENTATION

AU LYCEE ET AU COLLEGE,

ACTIONS ET REFLEXIONS

| | |
|---|-------------|
| FICHES ACTION : DES THEMES ET DES EXPERIENCES DE TERRAIN |page 9 |
|---|-------------|

| | |
|---|--------------|
| L'équilibre alimentaire |page 10 |
| Le petit déjeuner |page 14 |
| La restauration rapide |page 16 |
| L'alimentation méditerranéenne |page 18 |
| L'alimentation végétarienne |page 21 |
| L'alimentation issue de l'Agriculture biologique |page 22 |
| Le goût |page 24 |
| La convivialité, le cadre et le temps du repas |page 26 |
| Les cultures alimentaires à travers le monde et les époques |page 28 |
| L'alimentation du sportif |page 30 |

| | |
|--|--------------|
| FICHES INFORMATION : DES THEMES D'ACTUALITE |page 31 |
|--|--------------|

| | |
|--|--------------|
| Les régimes, l'anorexie et la boulimie |page 32 |
| L'obésité et le surpoids |page 33 |
| L'alimentation spécifique pour les personnes diabétiques |page 34 |
| Les allergies alimentaires |page 36 |
| Les maladies toxiques et infectieuses |page 37 |
| La maladie de la vache folle |page 38 |
| Les organismes génétiquement modifiés |page 39 |
| Les signes de qualité |page 40 |
| L'alimentation et l'environnement |page 42 |

FICHES ACTION : DES THEMES ET DES EXPERIENCES DE TERRAIN

Cette partie présente 10 “fiches action” thématiques.

Chaque fiche propose :

- Un encadré **"CE QU'IL FAUT SAVOIR"** qui synthétise l'essentiel des connaissances sur le thème décliné.
- Des **"ACTIONS"**, qui sont issues directement de l'expérience des établissements scolaires. Ces exemples ne figurent pas comme des références absolues, ni comme un mode d'emploi à suivre “à la lettre” mais plutôt comme des idées ou des pistes de travail. C'est pourquoi différents niveaux d'actions sont présentés.
- Des **"RESSOURCES"** qui référencent les outils pédagogiques et éducatifs en lien avec le thème traité. Ces ressources sont codifiées par un numéro qui renvoie aux outils détaillés dans la partie III du guide (outils éducatifs et pédagogiques).

L'EQUILIBRE ALIMENTAIRE

CE QU'IL FAUT SAVOIR

Rythmes et Apports recommandés

Rythme et régularité des repas :

- En France, un rythme de 3 repas par jour (petit déjeuner, déjeuner, dîner) est conseillé. Toutefois un quatrième repas sous la forme d'un goûter et/ou d'une collation peut être consommé dans le milieu de la matinée et/ou de l'après-midi s'il répond à un état de faim. Il représente alors un apport énergétique nécessaire.
- Un rythme régulier des repas favorise l'équilibre et la diversité de l'alimentation et permet alors de couvrir les besoins en énergie, vitamines, minéraux... De plus, un rythme régulier évite les grignotages et les prises alimentaires désordonnées préjudiciables à la santé et à la silhouette.

Apports recommandés sur une journée :

- Une alimentation diversifiée : dans la mesure où il n'existe pas d'aliment complet, il est important d'avoir une alimentation diversifiée de manière à couvrir l'ensemble des besoins et à éviter les carences vitaminiques ou minérales.
- Qualité et quantité : Voir le tableau ci-contre "Repères de consommation correspondant aux objectifs du Programme National Nutrition Santé".

Repas froids

Ce thème s'adresse particulièrement aux établissements agricoles ou professionnels qui ont des classes qui sont délocalisées pour une journée, d'où la nécessité d'emporter le repas.

La difficulté n'est pas de réaliser un repas équilibré avec uniquement des produits froids mais elle touche le problème de la conservation et surtout de la chaîne du froid qu'il faut respecter de manière rigoureuse (liaison froide, démarche HACCP : *Analyse des risques-Maîtrise des points critiques*). Sans moyen de conservation, le choix est restreint aux menus type "pique-nique" (pâté, chips, salade en boîte, fruit). Si les repas pris à l'extérieur sont occasionnels cette alternative peut tout à fait convenir.

Le problème se pose davantage quand les classes sont sur le terrain pendant une semaine. La solution est d'utiliser des moyens de conservation adaptés. L'Institut St-Joseph à Limoux a expérimenté deux solutions :

- S'équiper, pour ne pas rompre la chaîne du froid, d'un réfrigérateur qui peut se brancher sur la batterie du bus. La limite de ce système est que le frigo n'a pas une très grande autonomie.
- Mettre les plats préparés sous vide et les faire réchauffer au bain marie offre la possibilité de manger un repas chaud même à l'extérieur et de varier ainsi les menus. Cette solution demande un investissement dans le matériel nécessaire pour mettre sous vide.

Collation

Chez les adolescents une collation le matin et/ou l'après-midi peut-être nécessaire. Cela concerne particulièrement les élèves qui ont des activités physiques importantes.

Différence entre collation et grignotage :

Une collation doit répondre à un état de faim et donc à un besoin énergétique alors qu'un grignotage est motivé par une recherche de plaisir qui se fait sans faim. Le grignotage augmente l'apport énergétique alors qu'il est déjà suffisant.

Aliments préférables à consommer lors d'une collation:

Pain, fromage, fruits frais ou secs, produits laitiers, chocolat noir en tablette sont à consommer de préférence. Ces aliments répondent aux besoins énergétiques. A l'inverse, les barres chocolatées, viennoiseries, sodas, sucreries sont des aliments à éviter car ils contiennent beaucoup de glucides et de lipides et peu de protéines, vitamines et minéraux.

CE QU'IL FAUT SAVOIR

Repères de consommation correspondant aux objectifs du Programme National Nutrition Santé

| | | |
|---|--|--|
| Fruits et légumes | Au moins 5 par jour | A chaque repas et en cas de petits creux. Crus, cuits, natures ou préparés, frais, surgelés ou en conserve. |
| Pains, céréales, pommes de terre et légumes secs | A chaque repas et selon l'appétit | <ul style="list-style-type: none"> • Favoriser les aliments céréaliers complets ou le pain bis. • Privilégier la variété. |
| Lait et produits laitiers (yaourts, fromages) | 3 par jour | <ul style="list-style-type: none"> • Privilégier la variété. • Privilégier les fromages les plus riches en calcium, les moins gras et les moins salés. |
| Viandes et volailles, produits de la pêche et œufs | 1 à 2 fois par jour | <ul style="list-style-type: none"> • En quantité inférieure à celle de l'accompagnement. • Viandes : privilégier la variété des espèces et les morceaux les moins gras. • Poissons : au moins 2 fois par semaine. |
| Matières grasses ajoutées | Limiter la consommation | <ul style="list-style-type: none"> • Privilégier les matières grasses végétales (huile d'olive, de colza...) • Favoriser la variété • Limiter les graisses d'origine animale (beurre, crème...) |
| Produits sucrés | Limiter la consommation | <ul style="list-style-type: none"> • Attention aux boissons sucrées. • Attention aux aliments gras et sucrés à la fois (pâtisseries, crèmes dessert, chocolat, glaces...) |
| Boissons | De l'eau à volonté | <ul style="list-style-type: none"> • Au cours et en dehors des repas. • Limiter les boissons sucrées (privilégier les boissons light) |
| Sel | Limiter la consommation | <ul style="list-style-type: none"> • Préférer le sel iodé. • Ne pas resaler avant de goûter. • Réduire l'ajout de sel dans les eaux de cuisson. • Limiter les fromages et les charcuteries les plus salés et les produits apéritifs salés. |
| Activité physique | Au moins l'équivalent d'une demi-heure de marche rapide par jour | A intégrer dans la vie quotidienne (marcher, monter les escaliers, faire du vélo...) |

ACTIONS

1 Collège de Florac (48)

Objectif :

Rendre les élèves acteurs de leurs choix au restaurant scolaire pour arriver à les faire construire un plateau équilibré.

Public ciblé :

Tous les élèves demi-pensionnaires.

Acteurs :

Infirmière, enseignant d'informatique, gestionnaire, Conseiller Principal d'Education (CPE).

Déroulement de l'action :

- En cours d'informatique, réaliser un logiciel informatique qui donne des informations sur la qualité des repas d'un point de vue équilibre alimentaire.
- Installer un ordinateur équipé de ce logiciel au restaurant scolaire.
- Après avoir mangé, les élèves rentrent dans l'ordinateur la composition de leur repas. Ils ont le résultat instantané concernant l'équilibre de leur repas.

Commentaires :

- Cette action de sensibilisation aux règles de l'équilibre alimentaire menée sur le long terme peut favoriser le changement des comportements et des habitudes alimentaires.
- Le support informatique est particulièrement attractif pour les élèves.
- Le logiciel peut être un moyen d'évaluation. Il pourrait permettre de comparer les résultats en début et fin d'année.

2 Collège Philippe Lamour à la Grande Motte (34)

Objectif : Faire prendre conscience à quel point les élèves mangent de manière déséquilibrée au restaurant scolaire.

Public ciblé : Les élèves, les parents d'élèves et le personnel de l'établissement.

Acteurs : Principale adjointe, infirmière, chef de cuisine, CPE, enseignants de biologie et de latin.

Analyse du contexte :

Les élèves ont une alimentation déséquilibrée au restaurant scolaire et que les élèves vont manger des sandwiches sur la plage au 3ème trimestre. Problèmes de surpoids et d'obésité.

Déroulement de l'action :

- Tournage d'un film vidéo au restaurant scolaire un jour de frites, par la principale adjointe.
- Réunion d'information s'adressant aux parents d'élèves et au personnel de l'établissement présentant la cassette vidéo.
- En visionnant la cassette, les parents ont pris conscience des problèmes alimentaires présents dans l'établissement car ils ont pu observer le comportement de leurs enfants :
 - Plateaux non équilibrés : pas d'entrée, frites, pain, dessert.
 - Consommation de sauce vinaigrette sans crudité mais avec du pain.
 - Consommation très importante de frites.
 - De grandes quantités de condiments sont ajoutées aux frites type ketchup et mayonnaise.

Suite :

Cette cassette vidéo peut servir de base pour le cours de SVT sur l'alimentation. Les élèves voyant leur propre comportement critiquent et analysent la situation actuelle.

Certains changements de comportements nécessaires peuvent ainsi être mis en évidence. C'est un outil pour ouvrir le débat sur les problèmes d'équilibre alimentaire.

Commentaires :

Le support vidéo présente l'avantage d'être un vrai témoignage.

Faire prendre conscience des problèmes aux parents est un moyen de mettre en place un relais familial sur les questions d'équilibre alimentaire.

3 Collège St-Jean Baptiste de la Salle à Nîmes (30)

Objectif : Réaliser un projet pluridisciplinaire sur l'équilibre alimentaire afin de déterminer les habitudes alimentaires des jeunes dans 4 pays d'Europe.

Public ciblé : Les élèves de 4ème et 3ème.

Acteurs : Documentaliste, enseignants de langue, de SVT, de mathématiques, d'histoire-géographie, d'art plastique et d'informatique.

Déroulement de l'action :

- Réalisation d'une enquête sur l'alimentation des adolescents dans l'établissement avec l'enseignante de SVT ("où mangent les adolescents, quand, avec qui et quoi ?").
- Faire passer le questionnaire aux correspondants européens. Traduction en cours de langue (Allemand, Espagnol, Italien).
- Dépouillement de quelques résultats de l'enquête en mathématiques. Comparaison des résultats avec ceux des autres pays.
- Réalisation en informatique d'une base de données avec les 125 aliments les plus utilisés et leurs caractéristiques nutritionnelles.
- Utilisation de tous ces résultats pour fabriquer un CD-ROM en cours d'informatique intitulé "Quand tu manges, qu'est ce que tu manges ?". Ce CD-ROM reprend les habitudes alimentaires des jeunes pendant tous les repas : petit déjeuner, pause de 10 h00, déjeuner, goûter, dîner, et les différences entre pays.
- Présentation du CD-ROM au concours européen du jeune consommateur.
- Réalisation d'une exposition sur ces travaux au Centre de Documentation et d'Information (CDI) à la fin de l'année scolaire, avec des panneaux réalisés en art plastique.

Commentaires : Ce projet a été réalisé dans le cadre d'un projet européen (Comenius), aussi les travaux sur l'équilibre alimentaire ne concernent qu'un volet des réalisations.

Ce projet a été subventionné par les budgets européens spécifiques aux projets Comenius.

Un projet pluridisciplinaire tel que celui-ci dynamise l'ensemble de l'établissement, aussi bien les enseignants que les élèves qui se trouvent valorisés par leurs différentes productions.

4 Collège St Exupery à Bram (11)

Objectif : Mettre en place une "commission menu" pour que les élèves appliquent leurs connaissances sur l'équilibre alimentaire en réalisant les menus.

Public ciblé : Tous les élèves.

Acteurs : Délégués élèves de la commission menu (élèves de chaque niveau), délégués parents d'élèves, enseignant de SVT, diététicienne, infirmière, gestionnaire, chef cuisinier.

Déroulement de l'action :

- Chaque mois, un niveau réalise les menus pour une semaine :
 - Septembre : 6ème, - Février : 5ème,
 - Octobre : 5ème, - Mars : 4ème,
 - Novembre : 4ème, - Avril : 3ème,
 - Décembre : 3ème, - Mai : 6ème, 5ème, 4ème, 3ème,
 - Janvier : 6ème, une semaine par niveau.
- Les délégués d'un niveau consultent les élèves pour collecter leurs avis et leurs envies sur les menus.
- Réunion de la "commission menu" une fois par mois : les délégués proposent les menus pour une semaine qui sont corrigés et validés par la diététicienne et l'infirmière.

Commentaires :

Les "commissions menu" permettent aux élèves de s'impliquer dans la vie du restaurant scolaire et de faire entendre leur point de vue. L'organisation reste délicate avec le chef de cuisine car il faut que les menus soient réalisables en collectivité. De plus, il y a des promotions ponctuelles ou des stocks à utiliser qui amènent certaines contraintes. Cela permet aux élèves de comprendre les difficultés de gestion des repas.

RESSOURCES

Exemples de documents et d'outils pédagogiques :

| Type de support | Numéro de l'outil |
|-----------------|------------------------------------|
| Vidéo | 7, 10 |
| Article | 17, 18 |
| Brochure | 26, 37, 38, 44, 46, 48 |
| Compte-rendu | 51 |
| Livre | 57, 58, 66, 69, 77, 81, 82, 85, 86 |
| Rapport | 94 |
| CD-ROM | 97, 98, 99 |
| Site Internet | 100, 102, 105 |
| Affiche | 107, 108 |
| Fiche | 113, 114, 115, 117, 118 |
| Jeu | 123 |
| Livret | 124, 126 |
| Mallette | 127, 129, 131, 132 |

LE PETIT DÉJEUNER

CE QU'IL FAUT SAVOIR

Le petit déjeuner est le repas qui fait la transition entre la nuit, période de jeûne et la reprise des activités sociales. Durant cette période de jeûne, le corps poursuit son fonctionnement habituel utilisant des éléments nutritifs et de l'énergie. Au réveil, il est donc important de reconstituer nos réserves énergétiques et d'hydrater l'organisme.

Une prise alimentaire bien équilibrée (sans trop de glucides rapides) dès le début de la journée permet d'éviter les éventuels signes d'une baisse d'énergie aussi appelée "hypoglycémie", syndrome qui entraîne une baisse de l'attention et de la concentration, fatigue, creux à l'estomac voire un sentiment de malaise.

Concernant la répartition des repas par jour, le petit déjeuner doit représenter 25 % des apports énergétiques totaux mais ce taux n'est pas du tout représentatif des habitudes des français. Actuellement, on se situe plutôt entre 15 et 20 % des apports énergétiques totaux.

Exemple de composition pour un petit déjeuner équilibré selon le modèle français :

| Type d'aliment | Apport nutritionnel |
|---|-----------------------|
| Lait, yaourt et produits laitiers | Calcium, protéines |
| Pain, brioche, céréales pour petit déjeuner | Glucides |
| Fruits frais, fruits secs et oléagineux, jus de fruit | Vitamines et minéraux |
| Une boisson | Apport hydrique |

Les personnes qui ne déjeunent pas le matin par manque d'appétit ou de temps ont l'alternative d'une prise alimentaire plus tard dans la matinée.

Une action sur le petit déjeuner peut s'insérer dans le cadre du programme scolaire de SVT lors du chapitre sur l'alimentation en classe de 6^{ème}, 5^{ème} et 3^{ème}.

Organiser un petit déjeuner au restaurant scolaire est une action simple à mettre en place, peu coûteuse et peut être un moyen de sensibiliser les élèves de manière ludique.

RESSOURCES

Exemples de documents et d'outils pédagogiques :

Type de support

Vidéo
Article
Brochure
Livre
Affiche
Fiche
Jeu
Livret

Numéro de l'outil

3, 6, 13
23, 24
25, 32, 36, 49
88
108
115, 119
120, 121, 122
92, 93, 126

ACTION

Collège Mont Duplan à Nîmes (30) Collège Le Ribéral à St-Estève (66) Collège Ste-Thérèse à Lunel (34) Lycée Professionnel Charles Alliès à Pézenas (34)

Objectif :

Organiser un petit déjeuner équilibré pour les élèves de 6ème.

Public ciblé :

Tous les élèves de 6ème car ils arrivent dans l'établissement et sont plus réceptifs.

Acteurs du projet :

Chef d'établissement, infirmière ou médecin scolaire, enseignants, gestionnaire, personnel de cuisine.

Stratégie :

- *Analyser le contexte :*
 - Constat des enseignants ou de l'infirmière que de nombreux élèves ont une baisse d'attention au cours de la matinée.
 - Constat des parents d'élèves que leurs enfants ne déjeunent pas le matin.
- *Contacter les partenaires*
 - Une diététicienne ou un professionnel compétent pour dispenser des cours sur l'équilibre d'un petit déjeuner (diététicienne libérale ou intervenant de la CPAM)
 - Une structure pouvant subventionner les produits pour le petit déjeuner (fournisseurs habituels, entreprise agro-alimentaire)
 - Un intervenant pouvant animer le petit déjeuner à la cantine (diététicienne ou ADEIC ou la CPAM).

• Evaluation du budget

C'est le rôle du gestionnaire. Cependant s'il n'y a pas d'internat dans l'établissement, il peut ne pas être habitué aux quantités nécessaires. Il peut alors se renseigner auprès des partenaires ou auprès d'autres établissements ayant déjà réalisé un petit déjeuner. Cette action ne demande pas de moyens trop importants.

• Programmation de l'action

Organisation du planning pour les cours. Coordination entre les différents acteurs du projet pour définir une date, le rôle de chacun, le jour de l'action, les produits à commander pour le petit déjeuner...

Déroulement de l'action :

Cette action demande 1h00 de cours par classe et 2 h00 pour le petit déjeuner avec toutes les classes :

- 1h00 de cours auprès des élèves sur l'importance de consommer un petit déjeuner, la composition d'un petit déjeuner équilibré, présentation du code couleur associé aux différents groupes d'aliments. Cours dispensés soit par un enseignant de SVT soit par une diététicienne.
- Réalisation de panneaux par un petit groupe d'élèves volontaires sur chaque groupe d'aliments en dehors des heures de cours.
- Prise du petit déjeuner au restaurant scolaire de 8h à 10h :
Chaque aliment est présenté sous le panneau correspondant à son code couleur et les élèves se servent avec comme objectif de construire un plateau équilibré. Vérification du contenu des plateaux par l'infirmière, les enseignants ou les intervenants. Les élèves qui ne déjeunent pas du tout d'habitude sont fortement incités à consommer au moins un laitage ou un fruit ou un jus de fruit. Après le petit déjeuner, réalisation d'un quizz (20 questions portant sur les cours). Le meilleur de chaque classe est récompensé par une place de cinéma ou un bon d'achat...

Evaluation :

- Evaluation implicite par les retours des élèves qui précisent qu'ils changent leurs habitudes au petit déjeuner.
- Evaluation réelle sur l'impact des cours et de l'état des connaissances par les résultats du quizz.

Prolongement de l'action :

- Réalisation d'un questionnaire par les élèves sur les habitudes alimentaires au petit déjeuner, questionnaire à réaliser en famille. Il renseigne sur les habitudes des parents et des enfants.
- Dépouillement du questionnaire en mathématiques avec application de statistiques.
- Débat avec les élèves sur les habitudes et les pratiques au petit déjeuner à partir des résultats du questionnaire en essayant de leur faire dire ce qui est bon pour eux.
- Elargissement du thème du petit déjeuner à l'équilibre des autres repas, au thème du pain, aux petits déjeuners du monde...

LA RESTAURATION RAPIDE

CE QU'IL FAUT SAVOIR

Sandwichs, pizzas, croque-monsieur, frites ou hamburgers ont un grand succès auprès des adolescents. Ils trouvent dans ce type de restauration plusieurs avantages comme la rapidité du service, le prix modéré, la constance des produits proposés aussi bien dans le temps que dans l'espace.

Ce type d'alimentation consommé de manière occasionnelle n'est pas problématique. En revanche, si la consommation devient trop fréquente, un risque de déséquilibre nutritionnel est à craindre.

Cette alimentation est particulièrement riche en graisse. L'excès de lipide est un facteur de risque des maladies cardio-vasculaires et de l'obésité.

L'important est de savoir équilibrer les apports sur une semaine. Si les autres prises alimentaires compensent le déséquilibre d'un repas de restauration rapide, il est possible d'avoir une alimentation satisfaisante. Il faut veiller à consommer des fruits et légumes et des fromages frais (yaourts, fromages blancs) et aucun autre produit gras au cours des repas suivants.

La restauration rapide fait son apparition dans les restaurants scolaires par la mise en place de chaîne rapide.
(Voir l'action 2).

ACTIONS

1 Collège la Gardonnenque à Brignon (30)

Objectif :

Mettre en évidence les déséquilibres et les dangers d'un menu "Fast-food".

Public ciblé :

Les élèves de 6ème.

Acteurs :

Infirmière, professeur de SVT, diététicienne.

Déroulement de l'action :

- Cours en SVT sur l'alimentation.
- Intervention de l'infirmière pour décomposer un repas "Fast food" :
 - Hamburger : le pain est sucré par rapport à du pain traditionnel et contient des matières grasses.

- Frites : contiennent des sucres et des matières grasses.
- Sauces : Ketchup et mayonnaise constituent respectivement un apport de sucre et de graisse.
- Soda : un verre de 25 cl contient l'équivalent de 5 morceaux de sucre, un verre de 33 cl contient l'équivalent de 7 morceaux de sucre.
- Glace : contient des sucres et des matières grasses.
- Un menu fast food apporte surtout des matières grasses et du sucre, qui sont des facteurs de risque pour les maladies cardio-vasculaires et l'obésité. Il peut également entraîner des carences vitaminiques et minérales.
- Comparaison entre les apports d'un menu fast food et les besoins nutritionnels.

2 Lycée de Milhaud (30)

Objectif :

Diversifier les points de restauration pour que les élèves restent manger sur le site.

Public ciblé :

Tous les demi-pensionnaires.

Acteurs :

Chef cuisinier, personnel de cuisine, CPE, chef d'établissement.

Déroulement de l'action :

Les élèves ont à leur disposition trois types de restauration :

- Une chaîne traditionnelle
 - Entrée au choix avec un système de libre service.
 - 2 plats au choix et les légumes en libre service.
 - Dessert (produit laitier, fruit, entremet...)
- Une chaîne rapide
 - 2 grillades au choix accompagnées de frites ou légumes.
 - Un produit laitier.
 - Un verre de jus de fruits.
- Une cafétéria
 - Salade composée ou sandwich ou croque monsieur ou crêpe.
 - Un produit laitier.
 - Un verre de jus de fruits.

Commentaire :

Le système de libre service dans la chaîne traditionnelle est très apprécié par les élèves. Il évite l'attente puisque les élèves tournent autour des îlots de présentation. De plus il leur permet de goûter à plusieurs choses et en moyenne les élèves prennent 2 légumes. Enfin, les élèves se régulent eux-mêmes et ne mangent pas toujours les mêmes produits.

Au niveau du budget, une chaîne rapide n'est pas très onéreuse car les produits proposés se situent dans des prix bas. Cela permet d'enrichir le choix ou la qualité des produits de la chaîne traditionnelle.

Créer une chaîne rapide ou augmenter le choix sont des facteurs qui influencent positivement la fréquentation du restaurant scolaire.

3 Collège Joffre à Montpellier (34)

Réalisation d'un dossier sur les problèmes de "mal bouffe", recherche documentaire, rédaction, exposition...

Cette action peut être poursuivie par un travail sur les expressions et représentations des élèves par rapport au "fast-food". Quelles sont les caractéristiques de ce type d'alimentation qui plaisent particulièrement aux adolescents ?

Commentaires :

Action qui est de l'ordre de la sensibilisation et de l'information des élèves mais qui n'implique pas forcément un changement des comportements.

RESSOURCES

Exemples de documents et d'outils pédagogiques :

Type
de support
Livre

Numéro de
l'outil
86

L'ALIMENTATION MEDITERRANEENNE

CE QU'IL FAUT SAVOIR

L'alimentation méditerranéenne dont fait partie le régime crétois est présente dans l'ensemble du bassin méditerranéen, sous diverses formes.

Cette alimentation se caractérise par une consommation importante et variée de légumes et de fruits, frais et secs, cuits et crus, de céréales et de légumineuses (plantes dont le fruit est une gousse : pois, haricots, lentilles...), une faible consommation de viande rouge, sauf un peu de viande ovine mais du poisson, très peu de lait et de beurre, mais des fromages frais ou des yaourts, des lipides ajoutés sous forme d'huile d'olive et des assaisonnements d'herbes et épices variés.

D'un point de vue nutritionnel, on peut dire que l'alimentation méditerranéenne est riche en nutriments bénéfiques et plutôt pauvre en aliments et nutriments généralement associés au risque de maladies chroniques dégénératives :

- alimentation riche en acide gras monoinsaturé et pauvre en acides gras saturés : protection contre les maladies cardio-vasculaires,
- alimentation riche en fibres et microconstituants des plantes (vitamines et minéraux) : diminution du risque de cancers et des maladies cardio-vasculaires.

Dans la région Languedoc-Roussillon, ce type d'alimentation est de moins en moins consommé dans les grandes villes et chez les jeunes.

L'alimentation méditerranéenne au fil des jours

RESSOURCES

Exemples de documents et d'outils pédagogiques :

| Type de support | Numéro de l'outil |
|-----------------|-------------------|
| Article | 18 |
| Compte rendu | 52 |
| Livre | 76 |
| Rapport | 94 |

L'ellipse ci-contre est formée de 7 parties, une pour chaque jour de la semaine, avec, au centre, les aliments que l'on retrouve quotidiennement : le pain, de préférence complet, l'huile d'olive, qui est avec un peu d'huile de colza, la seule graisse ajoutée. Les cercles concentriques sont groupés par repas :

3 cercles pour le petit-déjeuner :

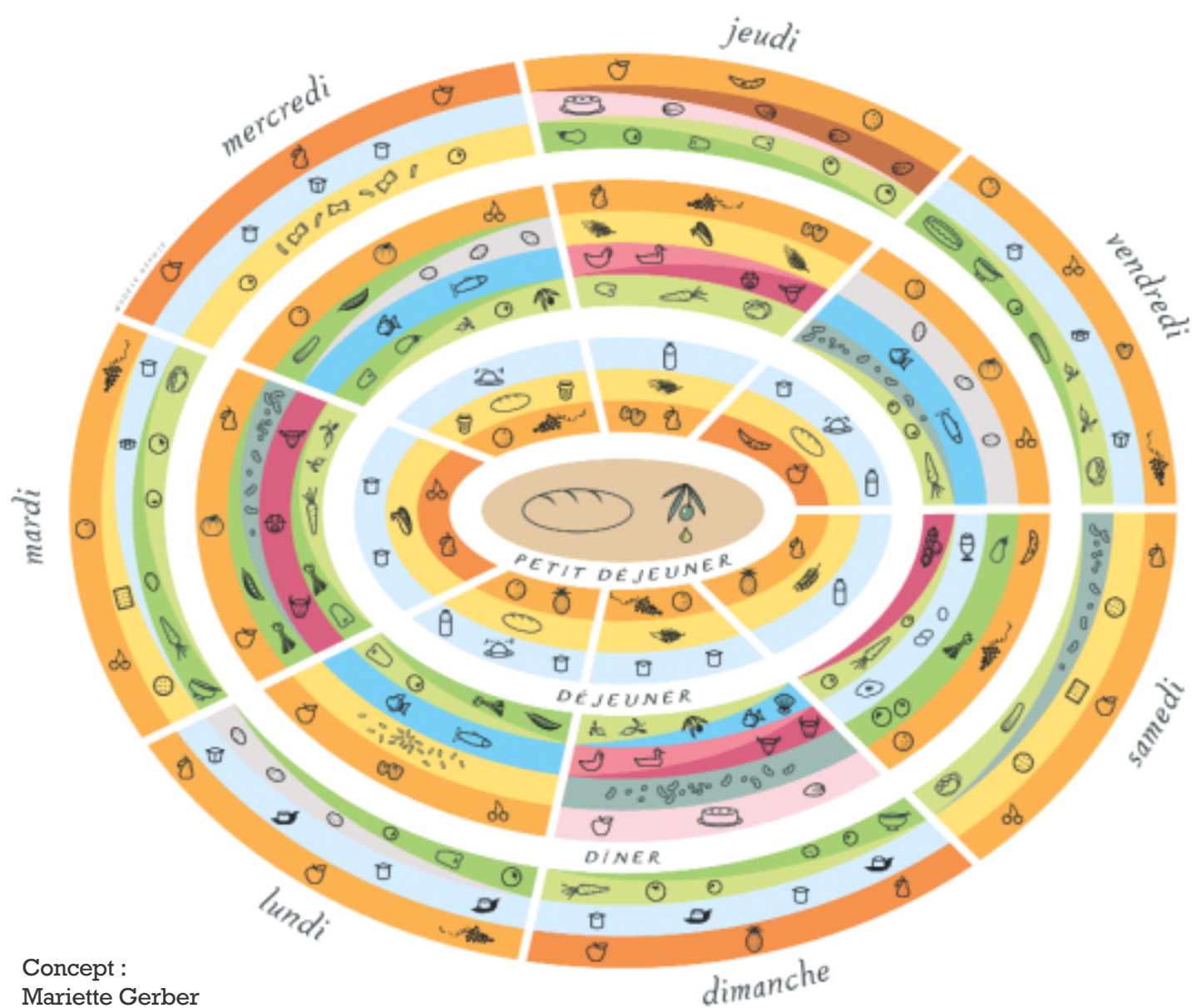
1/fruits, 2/pain ou céréales (si l'on est adepte de la tartine-beurre-confiture, se limiter à deux par semaine), 3/yaourt ou fromage frais.

4 cercles pour le repas de midi :

1/entrée, légumes crus ou cuits, 2/source de protéines animales, 3/l'accompagnement végétal, 4/le dessert un fruit, mais aussi une pâtisserie pour le dimanche ou le repas de fête.

3 cercles pour le repas du soir :

1/un plat végétal, 2/un laitage, de préférence d'origine caprine ou ovine ou un gâteau sec, 3/un fruit sec ou frais.



Concept :
 Mariette Gerber
 Réalisation :
 Anne-Lise Dermenghem,
 ACTIA

| | |
|-------------------------|----------------------------|
| Fruits crus | Viande |
| Fruits cuits (compotes) | Volaille |
| Fruits secs | Pâtisserie |
| Légumes crus | (Œufs & produits laitiers) |
| Légumes cuits | Produits de la mer |
| Légumineuses | Pommes de terre |
| Céréales | |

ACTIONS

1 Collège privé St-Jean Baptiste de la Salle Nîmes (30) : projet Commenius

Objectif :

Organiser un concours de recettes traditionnelles régionales pour faire découvrir aux élèves quelles sont les spécialités locales.

Public ciblé :

Les élèves de 4ème et 3ème.

Acteurs :

Documentaliste, enseignants, élèves, société de restauration (Sodexho).

Déroulement de l'action :

- Les élèves ont dû se renseigner sur les recettes traditionnelles de la région auprès de leur famille (notamment de leurs grands-parents). Ils devaient proposer au choix soit 1 entrée, 1 plat, 1 légume, 1 fromage ou 1 dessert.
- Un concours des meilleures recettes a été organisé au CDI pour chaque catégorie de plats. Le jury se composait d'enseignants, d'élèves et de la documentaliste.
- Les recettes gagnantes ont été sélectionnées pour figurer dans le menu de Noël confectionné par la Sodexho.

2 LPA de Castelnaudary (11)

Objectif :

Organiser la "semaine du goût" sur la cuisine méditerranéenne avec de multiples activités qui tournent autour de ce thème.

Public ciblé :

Tous les élèves demi-pensionnaires.

Acteurs :

Econome, infirmière, chef cuisinier.

Déroulement de l'action :

- *Organisation d'un rallye découverte sur une journée.*
 - Circuit dans la garrigue avec découverte des plantes, des odeurs et des goûts.
 - Pique-nique le midi.
- *Elaboration des menus méditerranéens par l'économe et l'infirmière :*
 - Afrique du Nord : tajine d'agneau.
 - Italie : lasagne aux épinards et au veau.
 - Grèce : moussaka.
 - Espagne : zarzuela.
 - France : poulet à la crapaudine.

- Réalisation par les élèves de sets de table à disposer chaque jour sur les plateaux. Ils expliquent pour chacun des menus, l'origine du plat, sa recette, ses caractéristiques et celles du pays où il est habituellement consommé.
- Réalisation d'un jardin d'aromates avec les herbes aromatiques typiques de la région méditerranéenne. Les plantes méditerranéennes sont exposées au self.
- Conférence sur les herbes aromatiques, leurs bienfaits dans l'alimentation et les bienfaits de l'alimentation méditerranéenne par un pharmacien.
- Ciné-club : projection du film Vatel (film français de Roland Joffé, 2000).

Commentaires :

Le projet a été valorisé par un article dans la presse locale et par la réalisation d'une page sur le site Internet de l'établissement. Ce projet a été réalisé dans un établissement agricole. Les élèves se sentent donc particulièrement concernés par l'agriculture. Ce contexte a facilité la réalisation du jardin aromatique.

L'ALIMENTATION VEGETARIENNE

CE QU'IL FAUT SAVOIR

Par conviction ou par philosophie, certaines personnes ne désirent pas consommer de viande. D'autres sont encore plus restrictives et ne veulent consommer aucun produit animal. L'alimentation végétarienne est donc à ne pas confondre avec l'alimentation végétalienne :

- L'alimentation végétarienne est un régime qui exclut de l'alimentation la viande, le poisson mais permet certains produits du règne animal (produits laitiers, beurre, œuf, miel).
- L'alimentation végétalienne interdit tous les produits du règne animal. Il devient alors difficile de couvrir l'ensemble des besoins nutritionnels en restauration collective.

Une alimentation végétarienne peut être bien équilibrée si l'on respecte les associations d'aliments permettant de satisfaire l'ensemble des

besoins (associations de céréales et légumineuses, fruits secs, algues, produits laitiers...). Le déficit des protéines des céréales en lysine (acide aminé indispensable) est comblé par les légumineuses. Ces associations se retrouvent d'ailleurs dans les plats traditionnels de nombreux pays (Afrique du Nord : semoule et pois chiche, Amérique du Sud : maïs et haricot, Inde : riz et lentille).

Un régime végétarien mal composé peut induire des carences en nutriments essentiels (vitamines, acides aminés essentiels). La carence en fer est un risque important surtout pour les femmes. L'équilibre alimentaire demande alors plus de vigilance.

Il est tout à fait possible de réaliser ce type de menu dans le cadre de la restauration scolaire.

ACTION

Une action sur l'alimentation végétarienne est particulièrement intéressante dans la mesure où c'est un moyen de faire connaître les caractéristiques de cette alimentation et notamment d'en spécifier les avantages et les contraintes.

L'intérêt d'une telle action est de découvrir et maîtriser un autre mode d'alimentation et de remettre au goût du jour des aliments végétaux délaissés.

Exemple d'un menu végétarien à partir d'un menu traditionnel

| <i>Menu 1 : Traditionnel</i> | <i>Menu 2 : Végétarien</i> |
|--|---|
| Panaché lentilles carottes Rôti de porc au gingembre Gratin d'épinards Yaourt, Clémentine | Carottes à l'huile d'olive Riz aux lentilles à l'indienne Gratin d'épinards Yaourt, Clémentine |

Analyse et comparaison des deux menus

| | MENU 1 TRADITIONNEL | MENU 2 ALTERNATIF |
|--------------------------|---|---|
| Viande | Rôti de porc 100 g. | |
| Produits laitiers | Lait (gratin) Yaourt | Lait (gratin) Yaourt |
| Légumineuses | Lentilles 30 g. | Lentilles 40 g |
| Céréales | Farine (béch.) | Riz 50 g. Farine (béch.) |
| Légumes et Fruits | Carottes Epinards Clémentines | Carottes Epinards Clémentines |
| Constats | *Dominante protéique animale. *La quantité de viande est celle conseillée pour une journée ! | *Dominante protéique végétale. *Les associations lait-céréales-légumineuses assurent l'équilibre. |
| Inconvénients | *Excès de protéines et de graisses animales par rapport aux recommandations. | *Menu pouvant surprendre les convives. *Nécessité de bien connaître les suppléments alimentaires pour éviter les carences. |
| Avantages | *Apport de fer bien assimilé et de vitamine B12. | *Peu de graisses animales. *Apport de glucides lents et de fibres. *Moindre coût. |

RESSOURCES

Exemples de documents et d'outils pédagogiques :

| Type de support | Numéro de l'outil |
|-----------------|-------------------|
| Livre | 60 |

L'ALIMENTATION ISSUE DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

CE QU'IL FAUT SAVOIR

Organiser un "repas bio" pour retrouver le rythme des saisons, consommer des aliments riches en saveurs, participer à l'éveil au goût, redécouvrir des produits anciens ou peu connus, soutenir une agriculture de pays ou induire un changement de comportement alimentaire.

L'alimentation "bio" utilise uniquement des produits issus de l'agriculture biologique. Cette agriculture est une démarche volontaire et se définit par la non-utilisation de produits chimiques de synthèse ou d'OGM.

De la production à la distribution, les professionnels de l'agriculture biologique respectent un cahier des charges précis qui dépend du Ministère de l'agriculture ou du Conseil de la Communauté Européenne. Des contrôles réguliers sont réalisés par des organismes certificateurs indépendants agréés par les pouvoirs publics.

L'agriculture biologique est aussi un mode de production qui prend en compte la protection de l'environnement et le développement durable. C'est une autre conception de l'agriculture.

Il existe la semaine du "Printemps bio" qui a lieu tous les ans vers la fin mai pour promouvoir et développer l'agriculture et l'alimentation biologique.

Renseignements auprès de Un Plus Bio : UnPlusBio-rhf@wanadoo.fr

L'agriculture biologique est un des signes de qualité mais ce n'est pas le seul. (Voir la fiche Signes de qualité).

ACTION

Lycée Pays D'Orb à Bédarieux (34)
Collège Marceau Lapierre à Saint-Jean-du-Gard (30)
Collège La Galaberte à Saint-Hippolyte du Fort (30)

Objectif :

Faire découvrir l'agriculture biologique, ses avantages et ses possibilités en partenariat avec le CIVAM 30.

Le public ciblé :

Cette action se déroulant au restaurant scolaire vise tous les demi-pensionnaires. Si l'établissement souhaite toucher tous les élèves, il y a toujours la possibilité que les externes assistent au repas avec un système de paiement au ticket.

Les acteurs du projet :

Chef d'établissement, gestionnaire ou intendant, équipe de cuisine (personnel de service et cuisinier).

Stratégie :

• Analyser le contexte :

Certains établissements sont particulièrement disposés à mettre en place ce type d'action comme les établissements agricoles ou ceux situés en milieu rural. Les élèves sont alors

directement concernés soit par leurs études, soit par leur environnement quotidien. C'est aussi l'occasion d'établir des partenariats spécifiques : un ancien élève de l'établissement ou un parent d'élève peuvent être des producteurs bio.

• Contacter les partenaires qui permettent :

- Pour les personnes impliquées dans l'action, d'obtenir des informations sur l'alimentation issue de l'agriculture biologique.
- Pour les élèves d'obtenir de la documentation sous forme de dépliants, livrets ou de sets de table...
- Pour le gestionnaire, de se mettre en relation avec des fournisseurs de produits biologiques.
- Pour le personnel de cuisine d'obtenir des recettes réalisables en cuisine collective avec des produits de saison ou des produits typiques de l'alimentation bio.

• Evaluation du budget

Il est possible de réaliser ce type d'action grâce au budget de la demi-pension sans entraîner un surcoût trop important qui peut être amorti sur un mois.

Déroulement de l'action :

- Coordination entre les personnes impliquées dans l'établissement, les partenaires et les fournisseurs pour définir une date, le menu, les commandes...
- Informer les élèves de la mise en place de cette action : affichage au self sur le programme de ce repas bio.
- Le jour du repas, affichage et décoration du self avec des affiches, des sets de tables sur chaque plateau sur les caractéristiques de l'alimentation bio.
- Prise du repas bio à la cantine.
- Animation par les partenaires qui passent autour des tables et engagent la discussion avec les élèves.
- Passage des élèves aux tables de découverte par groupe de 10 : présentation de fruits et légumes biologiques et dégustations animées par les producteurs et/ou les partenaires. Explication aux élèves des différences entre ces produits et les aliments traditionnels.

Evaluation :

- Bilan sur le déroulement des opérations entre les animateurs, le cuisinier, le gestionnaire et les personnes impliquées dans le projet.
- Bilan du point de vue de l'approvisionnement avec les fournisseurs.
- Bilan auprès des élèves, quelle est leur réaction, en parlent-ils dans leur famille, entre eux ?

Prolongement de l'action :

- Sensibilisation en cours ou discussion/débat en lien avec le programme scolaire en français, histoire-géographie, SVT... Possibilité pour les élèves de réaliser un travail, un dossier, une exposition sur ce sujet.
- Visite d'une exploitation agricole bio.
- Une première action ponctuelle peut être un test pour construire un projet dans la durée et réaliser une progression d'actions sur l'année scolaire :
 - Organiser des repas bio de manière régulière.
 - Créer une commission menu pour valider l'évolution des menus.
 - Former le personnel de cuisine et de restauration.
 - Appuyer la démarche en réalisant une conférence auprès des parents.

Problèmes et Solutions :

Les principaux problèmes rencontrés sur ce type d'action sont :

Le prix

Dans le coût total d'un repas seulement 20 à 25 % sont dus à l'achat des denrées, il est possible de faire des économies sur d'autres plans. Pour diminuer le coût des denrées alimentaires, utilisez au maximum des produits de saison, passez-vous des petits ingrédients bio, ne cherchez pas forcément l'équivalent bio du produit conventionnel et passez des commandes significatives (surtout pour le riz, les légumineuses, la semoule...) ou regroupez-vous avec d'autres clients.

L'approvisionnement

Les fournisseurs ne livrent pas toujours pour de petites quantités. Le réseau de distribution n'est pas partout performant. L'alternative est de se regrouper avec un ou plusieurs établissements voisins pour commander en plus grande quantité (pas forcément les mêmes produits) ce qui permet au fournisseur de réaliser la livraison. D'autre part, la conversion et l'installation de producteurs bio ne cesse de croître. Faire des repas presque 100 % Bio permet d'atteindre plus facilement le franco de port (gratuité du transport pratiquée par les fournisseurs à partir d'un certain montant d'achat..) et ainsi de maîtriser le prix...

La méconnaissance de l'Agriculture Biologique

Cette méconnaissance entraîne parfois des blocages et des préjugés concernant l'alimentation issue de l'agriculture biologique. Pour pallier cela, il est nécessaire de prévoir un temps collectif d'information et d'échange autour des fondements et des principes de l'Agriculture Biologique en vue d'informer autant les élèves que le personnel de l'établissement.

RESSOURCES

Exemples de documents et d'outils pédagogiques :

| Type de support | Numéro de l'outil |
|-----------------|-------------------|
| Article | 16, 19, 21 |
| Brochure | 33 |
| Compte rendu | 53 |
| Classeur | 109 |

CE QU'IL FAUT SAVOIR

Le goût est le sens qui permet de percevoir les saveurs d'un aliment. C'est un sens complexe que l'on définit comme polysensoriel car il met en jeu tous les sens :

- L'odorat : l'odeur et les arômes de l'aliment.
- La vue : l'aspect de l'aliment.
- Le toucher : la texture de l'aliment.
- Le goût : les saveurs et les arômes en bouche.
- L'ouïe : le bruit des aliments sous la dent.

L'un des organes du goût est la langue avec ses papilles gustatives formées elles-mêmes des bourgeons du goût qui regroupent les récepteurs gustatifs.

Il existe 4 saveurs : sucré, salé, acide, amer. Aujourd'hui on parle d'une 5ème saveur dénommée "umami" qui correspond à la saveur présente dans la cuisine asiatique.

En bouche, le goût que l'on perçoit provient pour une partie des papilles gustatives (perception des saveurs) mais provient aussi du nez grâce à la voie rétronasale (perception des arômes). Nous avons tous déjà eu l'occasion d'illustrer cela. Lorsque l'on est enrhumé, on dit souvent que l'on n'a pas de goût. Or c'est faux, c'est notre odorat qui n'est plus fonctionnel et qui ainsi fausse nos perceptions habituelles. Par exemple, si l'on boit du café et que l'on n'a pas d'odorat, on perçoit uniquement l'amertume du café.

Le goût a une place primordiale dans notre alimentation. C'est lui qui détermine nos préférences et nos aversions, détermine en partie l'acte alimentaire et répond à des pratiques culturelles.

L'éducation au goût semble donc trouver sa place dans le milieu scolaire.

Elle permet :

- de connaître et différencier les saveurs,
- de découvrir l'interaction des saveurs entre elles et des arômes,
- de découvrir de nouveaux goûts,
- d'éveiller la sensibilité.

Au-delà de ces aspects sensoriels, l'éducation au goût peut être menée de manière transversale en abordant les domaines des pratiques alimentaires, de l'environnement, de la tolérance et du respect ou encore de l'économie, la production ou la commercialisation...

La semaine du goût a lieu tous les ans au mois d'octobre. Cette semaine est l'occasion de réaliser une action sur ce thème dans votre établissement. (Renseignement sur le site Internet www.legout.com).

RESSOURCES

**Exemples
de documents
et d'outils
pédagogiques :**

**Type
de support**

Brochure
Livre
Rapport
Fiche
Mallette

**Numéro de
l'outil**

34, 42, 43
70, 73, 77
94
116
127, 131

ACTIONS

1 Collège Marceau Lapierre, à St Jean du Gard (30)

Objectif :

Organiser la semaine du goût.

Public ciblé :

Les demi-pensionnaires.

Acteurs :

CPE, gestionnaire, personnel de cuisine.

Déroulement de l'action :

- Durant toute la semaine, des menus originaux ont été réalisés, mettant en avant des goûts nouveaux (plats sucrés-salés).
- Intervention des enseignants du lycée hôtelier dans les classes pour faire découvrir les 5 saveurs.
- Le dernier jour, organisation de tables de découverte où chaque classe est passée. Cette animation était aussi ouverte aux parents. Chaque saveur était présentée sur une table regroupant les différents aliments se référant à cette saveur.

Suite :

Réalisation d'un questionnaire pour faire l'état des connaissances des élèves sur le goût et évaluer l'action menée dans le cadre de la semaine du goût.

2 Collège Sport et Nature à La Canourgue (48)

Objectif :

Réaliser la semaine du goût autour du pain.

Public ciblé :

Les classes de 6ème.

Acteurs :

Documentaliste, infirmière, enseignant de technologie.

Déroulement de l'action :

- Présentation d'une cassette vidéo sur la filière de production du pain : "de la céréale au pain".
- Réalisation d'un questionnaire portant sur la cassette vidéo.
- Intervention d'un artisan boulanger pendant 1h30, qui a expliqué comment il est devenu boulanger, comment il fait son pain et dégustation de plusieurs types de pain.
- Le même jour, à la cantine présentation de 7 pains différents.
- Visite du fournil du boulanger.
- Consultation du site Internet legout.com sur la semaine du goût pendant 1 heure avec l'enseignante de SVT.

Suite :

- Repositionner la place du pain dans les différents repas de la journée.
- Mettre en place une action sur le petit déjeuner.

3 Autres actions :

• Collège

les 2 pins à Frontignan (34) :

Cours puis ateliers sur différents thèmes autour de l'alimentation dont le goût, avec la route des épices.

• LPA de Castelnaudary (11) :

La semaine du goût sur le "bio", la cuisine méditerranéenne, les couleurs (chaque jour un repas unicolore : bleu, vert, rouge, orange, jaune).

LA CONVIVIALITE, LE CADRE ET LE TEMPS DU REPAS

CE QU'IL FAUT SAVOIR

Le temps du repas doit avant tout être un moment de plaisir et de détente. Le cadre du restaurant scolaire et le temps réservé au déjeuner jouent pour beaucoup dans la convivialité du repas.

- L'aménagement de la salle de restauration (mobilier, décoration, disposition...) doit correspondre aux représentations et aux attentes des élèves de façon à ce qu'ils prennent plaisir à le fréquenter.
- Le bruit et la sonorisation sont un problème fréquemment rencontré. Les alternatives sont d'insonoriser le réfectoire ou d'opter pour une disposition limitant le bruit en utilisant des claustras par exemple.
- L'éclairage naturel est lui aussi un élément à ne pas négliger. C'est toujours plus agréable de déjeuner dans un endroit lumineux.
- L'attente au restaurant scolaire rebute souvent les élèves. Pourtant elle est souvent inévitable ! Cela soulève le problème de l'organisation du restaurant et de la gestion avec les heures de cours.
- La convivialité du repas se traduit aussi par la présentation des plats et l'apparence des produits proposés.

Le cadre du restaurant scolaire :

Le cadre du restaurant scolaire est un thème qui peut s'aborder à 2 niveaux :

- Des travaux de fond peuvent être réalisés si le lieu est particulièrement mal structuré (insonorisation, rénovation...). Cependant cela ne représente pas une action à la portée des élèves mais cela relève des actions de fond réalisables au sein de l'établissement. Une fois adoptée par le Conseil d'Administration de l'établissement, une demande doit être déposée auprès des autorités de tutelle.
- En revanche, concrétiser une ambiance spécifique adaptée à la demande des élèves est souvent aisément réalisable par les élèves eux-mêmes (décoration pour un repas à thème ou un événement comme Noël, Halloween...).

Le temps du repas :

Il est recommandé que la durée du repas soit d'au moins 20 minutes à table pour une meilleure digestion. Les établissements qui font le service à table peuvent contrôler ce paramètre en espaçant volontairement les plats et ainsi éviter aux élèves de manger trop vite. Les établissements qui fonctionnent avec un self service n'ont pas cette possibilité.

Les solutions sont de plusieurs ordres :

- Etablir des cartes prioritaires pour les élèves qui n'ont qu'une heure voire moins pour déjeuner.
- Organiser une rotation des classes pour les passages prioritaires.
- Diversifier l'offre en proposant plusieurs points de restauration (créer une chaîne rapide à côté de la chaîne classique, offrir des formules repas à la cafétéria...).

RESSOURCES

Exemples de documents et d'outils pédagogiques :

| Type de support | Numéro de l'outil |
|-----------------|-------------------|
| Brochure | 39 |
| Livre | 83, |
| Livret | 90 |
| Rapport | 94 |

ACTIONS

1 LEGTA de Nîmes-Rodilhan (30)

Objectif :

Améliorer l'accueil au self.

Public ciblé :

Tous les élèves demi-pensionnaires.

Acteurs :

Econome, personnel de cuisine.

Déroulement de l'action :

A l'entrée du self, disposition d'un tableau blanc qui apporte différentes informations :

- Le menu.
- Les spécificités du menu s'il y en a : dessert maison, fruits bio, recette régionale...
- Les fêtes à souhaiter.
- Des messages de convivialité (bon week-end, bonnes vacances...).

Suite :

- Mettre un tableau à la disposition des élèves pour avoir leurs remarques et leurs avis ou disposer une boîte à idée.
- Fêter l'anniversaire des élèves par le personnel de cuisine : réaliser un gâteau-portion avec une bougie offert à l'élève quand il passe au self. Le soir, les internes ayant plus de temps, le chef peut réaliser un gâteau pour plusieurs personnes et l'apporter à table.
- Ouvrir les cuisines aux élèves qui le souhaitent ou aux plus râleurs. Les élèves viennent passer une matinée avec le chef. Ils aident à la préparation du repas, respectent les règles d'hygiène et font le service le midi. Cette inversion des rôles leur permet de prendre conscience des problèmes auxquels sont confrontés les cuisiniers et surtout de voir le comportement des élèves face au menu proposé.

Commentaires :

La convivialité au restaurant se concrétise par plusieurs actions de ce type, simples à mettre en place et permettant un échange plus important entre les élèves et le personnel de restauration. Néanmoins, le facteur humain reste très important.

2 Autres actions

Institut St-Joseph à Limoux (11)

Organisation d'un menu festif une fois par semaine pour les internes de l'établissement. Les élèves ont alors la possibilité de réserver une salle pour dîner entre eux. Ainsi ont déjà été organisées des soirées raclettes, fondues ou grillades.

LEGTA de Nîmes-Rodilhan (30)

- Organiser un repas à thème entre les vacances (toutes les 6 semaines).
- Définir les thèmes avec les élèves de préférence, lors d'une commission menu par exemple.
- Donner les thèmes à l'avance aux élèves pour qu'ils viennent décorer le self. De multiples possibilités sont à imaginer pour la décoration : affiches, dessins, set de table, musique, plantes vertes...

Lycée Jean Mermoz à Montpellier (34) :

Ouvrir une 2ème porte pour la chaîne rapide permet d'avoir 2 files d'attente et de fluidifier le débit. Mise en place d'un menu à la cafétéria.

Lycée de Milhaud (30) :

Pour que les élèves restent manger sur le site, le lycée de Milhaud a diversifié les points de restauration. Trois points de restauration sont proposés (chaîne traditionnelle, chaîne rapide et cafétéria). Cette diversité influe positivement sur les temps d'attente car les élèves se répartissent en plusieurs lieux. (Se référer à l'ACTION 2 de la fiche "restauration rapide").

Collège Leon Cordas à Grabels (34) :

Le restaurant scolaire fonctionne en liaison chaude avec une société de restauration. La présentation a été améliorée en transvasant les plats préparés de leur contenant en plastique dans de la vaisselle traditionnelle.

LES CULTURES ALIMENTAIRES A TRAVERS LE MONDE ET LES EPOQUES

CE QU'IL FAUT SAVOIR

La prise alimentaire est aussi un acte social rencontré dans tous les pays et à toutes les époques. Cependant il existe de nombreuses spécificités selon les cultures, les religions, les temps historiques. Ces diversités alimentaires sont l'occasion de faire découvrir de nouvelles cultures, de nouveaux produits, de nouvelles recettes et de nouveaux goûts.

Les diversités des pratiques alimentaires sont de plusieurs ordres :

- Géographique : les repas du monde, les diversités d'un pays à l'autre et même d'une région à l'autre.
- Historique : l'évolution de l'alimentation dans l'histoire.
- Religieux : les religions, les interdits alimentaires, les modes de préparation, les types d'aliments consommés...
- Sociologique et culturel : les coutumes et les pratiques varient en fonction des modes et du niveau de vie mais aussi des facteurs éducatifs.

Travailler sur les diversités des pratiques alimentaires permet également d'aborder les questions de tolérance et respect d'autrui, d'appréhender les notions de partage et de différence, de mieux connaître les comportements et les modes alimentaires des autres pays.

RESSOURCES

Exemples de documents et d'outils pédagogiques :

| Type de support | Numéro de l'outil |
|-----------------|--------------------------------|
| Vidéo | 1,2, 4, 8, 11, 12 |
| Article | 18 |
| Catalogue | 50 |
| Livre | 55, 64, 67, 72, 76, 78, 79, 84 |
| Rapport | 94 |
| Site Internet | 101 |
| Fiche | 117 |
| Exposition | 50, 110, 111, 112 |

ACTIONS

1 Collège Henri Pitot à Aramon (30)

Objectif : Sensibiliser les élèves aux habitudes alimentaires de différents pays et à différentes époques.

Public ciblé : Tous les élèves de 6^{ème}.

Acteurs : Enseignant de latin, français, histoire-géographie, anglais, SVT, médecin scolaire.

Déroulement de l'action :

• *Sensibilisation sur l'alimentation à différentes époques :*

- l'alimentation dans l'antiquité : les banquets et les orgies de la Rome antique (latin et histoire-géographie),
- l'alimentation au Moyen Age : disette et famine, les festins du Moyen Age (histoire-géographie, français),
- les repas gastronomiques de nos jours : visite d'un restaurant gastronomique et réception par le grand chef, atelier de cuisine et dégustation (SVT, art plastique, français).

• *Sensibilisation sur l'alimentation dans différents pays :*

- l'alimentation Anglo-américaine, préparation d'un questionnaire à réaliser pendant l'échange scolaire dans les familles des correspondants à Londres et Baltimore (anglais),
- l'alimentation au Maghreb, en Inde, en Chine et au Brésil (histoire-géographie, SVT, médecin scolaire) : plats typiques de ces pays. L'équilibre des plats complets traditionnels est étudié avec un nutritionniste.

Commentaires :

Cet établissement a mis en place un projet pluridisciplinaire sur le thème "nutrition et gourmandise" qu'il a décliné tout au long de l'année avec l'ensemble du personnel de l'établissement.

2 CEFPA Les Buissonnets à Capestang (34) :

Objectif :

Organiser un repas du monde.

Public ciblé :

Tous les élèves externes et demi-pensionnaires.

Acteurs :

Enseignants, accompagnateur de projet, surveillante, documentaliste, Sodexho, élèves.

Analyse du contexte :

Beaucoup de conflits dans l'établissement, volonté d'agir sur le respect et la tolérance.

Déroulement de l'action :

- Affichage du projet dans les points stratégiques de l'établissement pour recruter des élèves volontaires.
- Proposition des menus par les élèves ainsi que la liste des courses nécessaires.
- Décoration du self par la surveillante et les élèves (musique, vêtements traditionnels...).
- Préparation des menus par les élèves dans la cuisine de la Sodexho.
- Repas le midi sous forme de buffet en libre service.

Budget :

Projet autofinancé car tous les élèves, y compris les externes, étaient invités à ce repas payant pour tous, ce qui a permis de financer les achats de nourriture.

L'ALIMENTATION DU SPORTIF

CE QU'IL FAUT SAVOIR

Ce type d'alimentation concerne les individus qui pratiquent un exercice physique régulier (sportifs professionnels ou amateurs, travailleurs de force...). Ils ont besoin d'une alimentation spécifique apportant suffisamment d'énergie nécessaire aux cellules musculaires.

- La ration alimentaire doit être plus importante mais les proportions entre les différents groupes d'aliments doivent être identiques à un régime classique (50 à 55 % de glucides, 10 à 15 % de protides, 30 à 35 % de lipides).
- Les besoins en vitamines et minéraux sont légèrement supérieurs (vitamine C, B, calcium, magnésium).
- L'élément le plus important est l'eau. Ces besoins sont nettement augmentés. Il faut boire suffisamment et avant d'avoir soif.

Avant l'effort

Il est conseillé que le dernier repas avant l'effort soit riche en glucides lents (pâtes, riz, légumineuses...). Si l'effort est important, ce repas doit se situer au moins 3 heures avant le début de l'exercice afin de ne pas être en pleine digestion pendant l'activité physique et ainsi obtenir des performances maximum. Il faut boire de l'eau suffisamment afin de commencer l'exercice parfaitement hydraté.

Pendant l'effort

Pour un effort inférieur à 1h00, il faut juste penser à s'hydrater (environ 1/4 de litre d'eau toutes les demi-heures).

Pour un effort plus long, en plus de l'eau il faut apporter de l'énergie qui peut se trouver sous forme de boisson de l'effort, de fruits secs, de barres ou gâteaux sucrés...

Après l'effort

C'est la phase de récupération, il faut donc compenser les pertes hydriques et minérales, et reconstruire le stock de glycogène qui constitue les réserves d'énergie. Il est conseillé de boire une boisson de réhydratation adaptée aux sportifs (apport en glucide) et de consommer des aliments riches en glucides et minéraux (fruits secs, bananes). La phase de récupération permet aussi d'éliminer les composés de dégradation produits pendant l'effort, notamment l'acide lactique (déchet toxique de la glycolyse anaérobie). Le bicarbonate (HNO_3) permet de tamponner l'acide lactique et ainsi de lutter contre l'acidification de l'organisme. Pour cela, il est conseillé de boire une eau riche en bicarbonate (les eaux minérales gazeuses le sont souvent).

ACTIONS

1 Collège Henri Pitot à Aramon (30) :

Objectif : Appliquer un régime sportif.

Public ciblé : Les classes sportives.

Acteurs : Enseignant d'EPS, diététicienne, médecin scolaire.

Déroulement de l'action :

- Cours dispensé par l'enseignant d'EPS et de SVT avec intervention d'une diététicienne.
- Le régime "sportif" a été suivi pendant 10 jours avant le cross de l'école.

2 Autres actions :

• **LEGTA de la Lozère (48) :** Mettre systématiquement des glucides lents au menu le mardi soir car le mercredi les élèves ont des compétitions sportives.

• **CEFPA Les Buissonnets (34) :** L'enseignant d'éducation physique et sportive réalise des cours sur l'alimentation du sportif pour connaître les besoins liés à l'activité physique.

• **Lycée Diderot Eiffel (11) :** Une diététicienne extérieure dispense des cours et propose un menu spécifique pour les membres du club de rugby de l'école.

RESSOURCES

Exemples de documents et d'outils pédagogiques :

| Type de support | Numéro de l'outil |
|-----------------|-------------------|
| Article | 14 |
| Brochure | 30, 31 |
| Livre | 86 |
| Site Internet | 102 |

FICHES INFORMATION : DES THEMES D'ACTUALITE

Cette partie présente 9 fiches information déclinant les principaux sujets d'actualité liés à l'alimentation.

Chaque fiche propose :

- Un encadré "CE QU'IL FAUT SAVOIR" qui synthétise l'essentiel des connaissances se rapportant au thème décliné.
- Des "RESSOURCES" qui référencent les outils pédagogiques et éducatifs en lien avec le thème traité. Ces ressources sont codifiées par un numéro qui renvoie aux outils détaillés dans la partie III du guide (outils éducatifs et pédagogiques).
- Un encadré "POUR EN SAVOIR PLUS", qui mentionne quelques contacts utiles pour approfondir ses connaissances.

LES RÉGIMES, L'ANOREXIE ET LA BOULIMIE

CE QU'IL FAUT SAVOIR

L'anorexie est une perte ou une diminution de l'appétit. Il faut différencier l'anorexie mentale qui est une véritable maladie dont la cause est psychologique et le régime d'une jeune fille qui restreint son alimentation par peur de grossir et/ou pour suivre la mode.

La boulimie est une pulsion à manger, sans faim véritable, une grande quantité d'aliments généralement très caloriques, suivie souvent de vomissements volontaires pour empêcher la prise de poids. Ce sont des problèmes qui touchent essentiellement les jeunes filles.

Le repérage des troubles du comportement alimentaire (anorexie, boulimie) est difficile car ils sont souvent niés par le sujet lui-même. Le cadre scolaire peut être un relais informant les parents qui se retourneront ensuite vers les services compétents. Les services de santé scolaire (infirmière, médecins scolaires) peuvent bien sûr apporter un soutien direct aussi bien aux parents qu'à l'élève. La prise en charge de ces troubles nécessite une équipe pluriprofessionnelle compétente.

En ce qui concerne les régimes que beaucoup de jeunes filles suivent pour ressembler aux canons de la mode, une information peut être donnée dans le cadre scolaire. Surveiller son alimentation n'est pas un problème mais il faut faire attention aux régimes anarchiques ou mal appropriés. Les adolescentes sont en pleine croissance et ont besoin d'une alimentation équilibrée, variée et adaptée à leurs besoins. Ce n'est pas forcément la quantité de nourriture absorbée qui fait maigrir ou grossir mais essentiellement la qualité de l'alimentation et l'importance de l'activité physique.

Il est donc utile et essentiel de favoriser la communication sur plusieurs points :

- Une alimentation équilibrée qui ne fait pas grossir mais qui répond aux besoins de la croissance.
- L'hygiène de vie et notamment le rôle de l'activité physique versus celui de la télévision, de l'ordinateur et des jeux vidéos. Le surpoids résulte d'un apport en énergie (calories) supérieur aux dépenses. Il faut donc veiller à cet équilibre et l'activité physique est un des moyens pour le respecter.
- L'impact des médias, de la publicité, de la mode et des représentations du corps. Il faut dénoncer le culte de la minceur, proposée comme un idéal par les médias.

Pour en savoir plus

Info Anorexie & Boulimie

Association d'aide et d'orientation :
www.anorexie-boulimie.com.

Anorexie.com

Site d'informations et de Conseils :
www.anorexie.com.

Groupe d'étude français de l'anorexie et de la boulimie (GEFAB)

www.perso.club-internet.fr/dorigram.

Boulimie.com

Association d'aide et d'orientation :
www.boulimie.com

RESSOURCES

Exemples de documents et d'outils pédagogiques :

| Type de support | Numéro de l'outil |
|-----------------|-------------------|
| Brochure | 29, 35, 47 |

L'OBESITE ET LE SURPOIDS

CE QU'IL FAUT SAVOIR

Définition

L'obésité se définit comme un excès de masse grasse répartie de façon généralisée dans les diverses zones de l'organisme, elle se traduit par un excès de poids. Le surpoids est le premier stade (ou degré 1) de l'obésité.

L'obésité se mesure grâce à l'indice de masse corporelle (IMC), aussi appelé indice de Quetelet ou indice de corpulence. Cet indice est particulièrement simple à calculer : il est le rapport du poids (en kg) sur la taille au carré (en m²).

L'IMC est normal quand il se situe entre 18,5 et 25. Le surpoids est défini par un IMC ≥ 25.0 kg/m² et l'obésité par un IMC ≥ 30.0 kg/m². Ces définitions s'appliquent aux deux sexes, mais uniquement à l'âge adulte. Chez l'enfant, l'IMC varie beaucoup en fonction de l'âge, et il faut utiliser les courbes de référence figurant dans le carnet de santé pour définir à chaque âge le surpoids ou l'obésité.

Classification internationale de l'obésité chez l'adulte d'après l'OMS (1998)

| IMC en kg/m ² | Masse corporelle |
|-----------------------------|----------------------------|
| $18.5 \leq \text{IMC} < 25$ | Normal |
| $25 \leq \text{IMC} < 30$ | Surpoids |
| $30 \leq \text{IMC} < 35$ | Obésité modérée ou commune |
| $35 \leq \text{IMC} < 40$ | Obésité sévère |
| $\text{IMC} \geq 40$ | Obésité massive ou morbide |

Prévalence

En France, la fréquence de l'obésité chez l'adulte est d'environ 9 %. Elle est chez l'enfant de 13 % environ, et surtout, elle a été multipliée par 2.5 entre 1980 et 1996 et par 5 si l'on considère uniquement les obésités massives. Le pourtour méditerranéen suit la même évolution particulièrement défavorable et rapide.

Causes

Des facteurs génétiques ou endocriniens (dérèglements hormonaux) peuvent jouer un rôle dans l'apparition de l'obésité mais les facteurs environnementaux sont les plus importants et expliquent l'augmentation rapide de sa fréquence : une alimentation plus riche en lipides et en glucides simples, une activité physique de moins en moins pratiquée en raison de l'évolution du mode de vie (moyens de transport, télévision, profession...). Il y a donc actuellement un déséquilibre important entre les apports alimentaires et les dépenses énergétiques.

Conséquences

L'obésité est un facteur de risque majeur pour de nombreuses maladies :

- L'hypertension artérielle.
- Le diabète de type II non insulino-dépendant.
- Les maladies cardio-vasculaires.
- Certains cancers (cancers du sein, du gros intestin).
- Hypercholestérolémie.

Par ailleurs, l'obésité est source de difficultés psychologiques souvent ignorées : dépression, mauvaise estime de soi, conduisant à une moins bonne insertion socioprofessionnelle, du fait d'une stigmatisation fréquente de l'obésité dans notre société.

Traitements

Les traitements curatifs de l'obésité sont encore décevants : il n'y a pas de médicament réellement efficace, les "régimes alimentaires" doivent être poursuivis sur de longues périodes, et sont souvent abandonnés rapidement. Les procédés chirurgicaux (gastroplastie) n'ont pas encore fait la preuve de leur efficacité à long terme. Seuls les traitements visant à changer à la fois le comportement alimentaire et le mode de vie (thérapies comportementales) semblent donner certains résultats.

On s'oriente donc de plus en plus vers les traitements préventifs : éviter que l'obésité ne s'installe durant l'enfance.

Pour en savoir plus

"Obésité. Dépistage et prévention chez l'enfant", INSERM, 2000.

RESSOURCES

| Exemples de documents et d'outils pédagogiques : | Type de support | Numéro de l'outil |
|--|-----------------|-------------------|
| | Vidéo | 7 |
| | Brochure | 29, 35, 47 |

L'ALIMENTATION SPECIFIQUE POUR LES PERSONNES DIABETIQUES

CE QU'IL FAUT SAVOIR

Les diabètes sucrés sont des pathologies dues à des troubles de la régulation de la glycémie (taux de sucre dans le sang). Le taux de la glycémie normal est de 0.80 g à 1 g de glucose par litre de sang pour l'individu à jeun. On considère qu'il y a diabète quand la glycémie est supérieure à 1.26 g de glucose par litre toujours chez l'individu à jeun. On parle d'hyperglycémie.

La glycémie est régulée par un système hormonal : l'insuline, sécrétée par les cellules bêta des îlots de Langerhans du pancréas. C'est la seule hormone qui diminue le taux de glucose dans le sang (hormone hypoglycémisante). D'autres hormones (glucagon, cortisol,...) sont dites hyperglycémisantes : elles élèvent la glycémie.

Il existe deux types de diabètes sucrés :

■ Diabète insulindépendant ou diabète de type I

Il n'est pas le plus fréquent. Il atteint en France environ 150 000 personnes, soit environ 10 % des sujets diabétiques. Il débute le plus souvent chez l'enfant, l'adolescent ou le jeune adulte.

Définition

Il est dû à la quasi-disparition de la sécrétion d'insuline par l'organisme. Ce trouble résulte d'une réaction auto-immune (l'organisme agit contre lui-même) qui engendre la détérioration progressive des cellules sécrétrices d'insuline (cellules bêta des îlots de Langerhans) et l'arrêt de la production d'insuline. Par conséquent, la glycémie n'est plus régulée et une hyperglycémie permanente apparaît. Le taux de sucre est alors supérieur à 2 g par litre et les urines contiennent du sucre.

Symptômes

Les signes cliniques se manifestent rapidement voire même brutalement. L'individu se plaint d'une très grande fatigue et a particulièrement soif. Sans traitement, l'évolution tend vers le coma et une hospitalisation d'urgence est nécessaire.

Traitements

Le seul traitement possible du diabète insulindépendant consiste à donner de l'insuline sous la peau (voie sous-cutanée) en plusieurs injections quotidiennes, ou au moyen d'une pompe portable. Cela nécessite une bonne

connaissance de la maladie de la part du sujet diabétique qui doit apprendre à détecter les signes d'hypoglycémie (faim, malaise) et d'hyperglycémie (soif, fatigue, nausée).

Le régime alimentaire prescrit aujourd'hui correspond à un menu équilibré permettant une activité et une croissance normale. Un régime restrictif en glucides n'est pas recommandé car il tend à augmenter l'apport en lipides ce qui favorise l'altération des vaisseaux déjà fragilisés par le diabète.

Accueil dans l'établissement scolaire

Un diabétique peut vivre aujourd'hui comme tout le monde. Pratiquer une activité physique est même conseillé car l'activité musculaire a des effets bénéfiques sur l'action de l'insuline. Il peut être scolarisé et avoir des loisirs comme tous les autres enfants à condition bien sûr de savoir contrôler sa glycémie.

Dans le cadre scolaire, il est important de prévenir et informer l'équipe éducative des risques possibles et surtout des conduites à adopter en cas de problème (qui prévenir, où hospitaliser l'enfant, qui est le médecin traitant...). Cela est possible grâce au PAI (projet d'accueil individualisé) qui permet d'informer et de mettre en relation l'ensemble des parties : la famille, l'établissement scolaire et le personnel de santé.

CE QU'IL FAUT SAVOIR

■ Diabète non insulino-dépendant ou diabète de type II

Ce type de diabète est beaucoup plus fréquent (environ 1,5 millions de personnes en France) et apparaît le plus souvent après 40 ans. On l'appelle aussi "diabète de l'âge mûr" ou "diabète gras" car il apparaît après de longues années de surpoids ou d'obésité. Sa transmission génétique est beaucoup plus importante que dans le diabète insulino-dépendant.

Définition

A l'inverse du diabète de type I, l'insuline est produite mais les cellules cibles (cellules du foie, des muscles, du cerveau et des tissus adipeux) sont résistantes à son action. L'obésité joue un rôle important dans ce mécanisme. L'insuline est présente mais ne peut être efficace ce qui conduit à une augmentation de la glycémie.

Symptômes

L'élévation de la glycémie est progressive si bien que les signes cliniques peuvent être très discrets pendant plusieurs années. Il peut être découvert uniquement à l'apparition de complications oculaires ou rénales.

Traitements

L'insuline étant sécrétée, les injections ne sont en principe pas nécessaires. Le traitement repose essentiellement sur un régime alimentaire adéquat en vue d'améliorer la sensibilité des cellules à l'insuline. Cela signifie qu'il faut lutter contre le surpoids et pratiquer une activité physique. Ce régime est souvent déterminé avec un diététicien et a pour caractéristiques principales :

- un apport équilibré en lipides et réduit en acides gras saturés, contenus dans les graisses animales
- un apport important en vitamines et minéraux antioxydants,
- un apport important en fibres,
- un apport équilibré en glucides, et limité en sucres rapides,
- une répartition des apports sur l'ensemble de la journée.

Des médicaments anti-diabétiques existent mais il faut toujours commencer par équilibrer son alimentation et augmenter son activité physique quotidienne.

Pour en savoir plus

Association des jeunes diabétiques (AJD)

17, rue Gazan - 75014 Paris.
Tél : 01.44.16.89.89

Association française des diabétiques

58, rue Alexandre Dumas - 75544 Paris cedex 11.
Tél : 01.40.09.24.25

RESSOURCES

Exemples de documents et d'outils pédagogiques :

| Type de support | Numéro de l'outil |
|-----------------|-------------------|
| Livre | 86 |

LES ALLERGIES ALIMENTAIRES

CE QU'IL FAUT SAVOIR

Définition

Une allergie est une réaction de défense de l'organisme anormale envers une substance qui est reconnue comme étrangère (substance allergène). L'organisme réagira ensuite de manière exagérée à chaque fois qu'il sera de nouveau en contact avec cette substance. On parle d'allergie alimentaire quand l'allergène est un constituant d'un aliment.

Confusion entre allergie et intolérance alimentaire

Il faut réserver le terme d'allergie alimentaire aux troubles impliquant une hypersensibilisation immunitaire (allergie aux œufs, au poisson, au lait de vache) et parler d'intolérance pour les troubles liés à une carence enzymatique (intolérance au lactose, au fructose,...).

Prévalences

Les allergies alimentaires sont en augmentation depuis ces 15 dernières années. Aujourd'hui, 5 % des enfants et 2 % des adultes sont allergiques. Les facteurs principaux de cette élévation des prévalences sont les modifications de nos habitudes alimentaires et l'évolution des technologies. Ainsi, de nouvelles allergies alimentaires apparaissent.

La fréquence des allergies alimentaires varie en fonction de l'âge et du sexe : 55 % surviennent chez l'enfant de moins de 6 ans. Jusqu'à la puberté ce sont les garçons qui sont davantage touchés.

Symptômes

Ils sont très variés et peuvent être bénins comme mortels. Le degré de la réaction allergique dépend de la quantité d'aliment absorbée et de la sensibilité de l'enfant.

- Troubles digestifs : vomissements, diarrhées, douleurs abdominales.
- Réactions cutanées : urticaire, eczéma...
- Troubles respiratoires : asthme, congestion nasale, toux...

- Œdèmes de la langue, des lèvres, du larynx (œdème de Quincke).
- Malaise général aboutissant à une perte de connaissance et pouvant être mortel (choc anaphylactique).

Allergènes alimentaires les plus fréquents

Les substances allergènes sont à 50 % d'origine végétale et à 50 % d'origine animale. Elles incluent également les additifs alimentaires.

La liste des allergènes est très longue, les plus fréquents sont les suivants :

œufs, arachides, lait de vache, poissons, crustacés, blé, noix et noisettes...

Traitements

Le meilleur traitement reste l'éviction de l'aliment allergène, ce qui n'est pas toujours facile car de nombreux allergènes entrent dans la composition de différents aliments sans toujours figurer sur l'étiquette.

En fonction du degré de l'allergie, votre médecin vous aura prescrit les médicaments nécessaires pour pallier la réaction allergique (antihistaminique, adrénaline, bronchodilatateur, corticoïde).

Accueil dans l'établissement scolaire

Les parents peuvent demander la mise en place d'un PAI (Projet d'Accueil Individualisé) qui coordonne la famille, le médecin traitant, l'équipe éducative et le médecin scolaire. Un PAI ne peut être mis en place que sur certificat médical.

Pour les enfants en bas âge ou à haut risque, il faut privilégier les repas à la maison. Il est possible que l'enfant emmène son panier repas et le mange au restaurant scolaire.

Dans tous les cas, il est impératif d'informer précisément l'établissement scolaire et de prévoir le protocole d'intervention en cas de traitement d'urgence. L'enfant doit absolument avoir une trousse d'urgence à sa disposition (généralement à l'infirmerie).

Pour en savoir plus

Bulletin Officiel de l'éducation nationale, de la recherche et de la technologie "Accueil des enfants et adolescents atteints de troubles de la santé". B.O. n°41 du 18 novembre 1999.

AFPRAL : www.prevention-allergies.asso.fr

RESSOURCES

| Exemples de documents et d'outils pédagogiques : | Type de support | Numéro de l'outil |
|--|-----------------|-------------------|
| | Livre | 86 |
| | Site Internet | 105 |

LES MALADIES TOXIQUES ET INFECTIEUSES

CE QU'IL FAUT SAVOIR

La salubrité des aliments est un véritable enjeu de santé publique. Les consommateurs présentent des inquiétudes de plus en plus importantes face aux récents problèmes de listéria, salmonellose... Les médias en parlent beaucoup mais il ne faut pas perdre de vue que ces infections sont très rares. Les conditions d'hygiène des industries agro-alimentaires sont draconiennes et les contrôles particulièrement sévères, les risques d'ingérer un aliment contaminé sont donc extrêmement faibles.

Définition

Une maladie d'origine alimentaire est une affection infectieuse ou toxique provoquée par des agents qui pénètrent dans l'organisme par le biais des aliments ingérés.

Il existe différentes formes d'intoxications alimentaires :

- Les contaminations d'origine virale : on peut citer par exemple l'Hépatite A.
- Les contaminations d'origine parasitaire : les infections à ver (ténia).
- Les contaminations d'origine bactérienne : on parle de toxi-infection alimentaire collective (TIAC) quand au moins deux personnes sont contaminées par la même source et présentent les mêmes symptômes.
- Les contaminations d'origine chimique : métaux lourds, nitrite, dioxine...

Principales toxi-infections collectives dues à des micro-organismes (TIAC)

• Salmonellose

Provoquée par des bactéries appelées salmonella contaminant des œufs, des volailles, des viandes, du lait cru ou du chocolat. Les symptômes sont une forte fièvre, nausées, vomissements, diarrhées, douleurs abdominales. Les salmonelles sont détruites à la chaleur (> 65 °C pendant 15 minutes). Une simple cuisson des aliments évite donc toute contamination.

• Listériose

Provoquée par la bactérie appelée listéria, cette infection provoque des méningites et des fausses couches. Les aliments contaminés sont nombreux mais il semblerait qu'ils aient tous passé une longue période de réfrigération. C'est une bactérie qui se développe à basse température et donc évolue sans problème au réfrigérateur.

• Botulisme

Provoquée par les toxines d'une bactérie particulièrement résistante nommée Clostridium Botulinum. Elle produit une toxine très violente qui peut provoquer la mort. Les symptômes de cette infection sont des vomissements, diarrhées, douleurs abdominales puis des troubles de la vue, paralysie des muscles et des membres. Cette bactérie se développe dans les conserves mal stérilisées, la charcuterie artisanale, les plats cuisinés et les poissons salés ou fumés.

Pour en savoir plus

L'organisation mondiale de la santé :

www.who.int

Site de l'agence française de sécurité sanitaire des aliments :

www.afssa.fr

L'institut national de la consommation :

www.conso.net

RESSOURCES

Exemples de documents et d'outils pédagogiques :

| Type de support | Numéro de l'outil |
|-----------------|--------------------|
| Livre | 68, 81, 86 |
| Livret | 91 |
| Site Internet | 100, 101, 103, 106 |

LA MALADIE DE LA VACHE FOLLE

CE QU'IL FAUT SAVOIR

L'encéphalopathie spongiforme bovine (ESB), plus communément appelée "maladie de la vache folle" est une affection qui touche le cheptel bovin. Elle a été identifiée officiellement en Grande Bretagne en 1986 et c'est en 1996 que sa transmission à l'homme a été démontrée sous la forme d'une nouvelle variante de la maladie de Creutzfeldt Jakob. L'origine de l'épidémie animale est due à l'utilisation de farines de viandes et d'os dans l'alimentation des ruminants.

Les caractéristiques :

Les encéphalopathies spongiformes humaines ou animales comme la maladie de la vache folle, la tremblante du mouton (non transmissible à l'homme) ou la maladie de Creutzfeldt Jakob présentent toutes des caractéristiques communes :

- Une incubation longue (plusieurs années).
- Une évolution fatale.
- Des lésions du système nerveux central (cerveau et moelle épinière).

Le prion :

Il semble que l'agent responsable de ces maladies soit le prion, protéine qui est normalement présente dans le système nerveux central. Une forme anormale de cette protéine désignée "protéine prion pathologique" peut apparaître spontanément dans l'organisme ou y être introduite. Elle

s'accumule dans le système nerveux et entraîne alors la mort des cellules nerveuses.

Contamination :

L'alimentation est une source de contamination. L'agent responsable de la maladie est particulièrement résistant et la chaleur ne le détruit pas. La consommation de cervelle, moelle épinière ou de certains abats provenant d'animaux malades engendrerait la maladie.

La réglementation :

Les mesures prises par les autorités et la Communauté Européenne sont basées sur le principe de précaution :

- Interdiction des farines viandes-os dans l'alimentation des bovins à partir de 1990.
- Surveillance des cheptels. Tout animal malade ou suspecté est abattu puis incinéré.
- Interdiction de commercialiser les abats à risque depuis 1996 (cervelle, moelle, thymus...)
- Embargo des viandes bovines en provenance du Royaume Uni de 1996 à 1999.
- Etiquetage obligatoire depuis 1998 en France (catégorie, âge, origine, lieu d'abattage de l'animal).

RESSOURCES

Exemples de documents et d'outils pédagogiques :

| Type de support | Numéro de l'outil |
|-----------------|--------------------|
| Vidéo | 9 |
| Livre | 81, 86 |
| Site Internet | 100, 103, 104, 105 |

Pour en savoir plus

Centre d'information des viandes (CIV) :

www.civ-viande.org

Site du ministère de l'agriculture :

www.agriculture.gouv.fr

Site de l'agence française de sécurité sanitaire des aliments :

www.afssa.fr

LES ORGANISMES GENETIQUEMENT MODIFIES

CE QU'IL FAUT SAVOIR

Définition

Un organisme génétiquement modifié ou OGM est un organisme (végétal, animal ou micro organisme) qui a subi une transformation de son ADN (Acide désoxyribonucléique) qui lui confère des caractères nouveaux qui n'existent pas naturellement. Cela est possible grâce au procédé de génie génétique. Le génie génétique est l'ensemble des techniques de biologie moléculaire qui portent sur le matériel génétique (ADN). Cela permet d'identifier un gène, de l'isoler et de le transférer d'un organisme à l'autre ou de le modifier.

Les applications

• Application en médecine

C'est dans ce domaine que le génie génétique est le plus probant. Il permet par exemple la production :

- d'insuline humaine pour les diabétiques,
- d'un vaccin contre l'hépatite B,
- de facteurs anti-hémophiliques,

• Améliorer les conditions de cultures

L'introduction d'un gène peut rendre une plante résistante à un herbicide, un insecte ravageur ou à un virus. Cela peut également permettre d'augmenter le rendement, d'améliorer la conservation après récolte ou d'optimiser la valeur nutritionnelle.

• Sur les micro-organismes

Le génie génétique permet de faire acquérir à certaines levures ou bactéries de nouvelles ou de meilleures performances utiles pour l'industrie alimentaire (yaourt, fromage, saucisson et autres produits fermentés) ou pour l'industrie pharmaceutique.

Les productions d'OGM alimentaires

Au niveau mondial, le maïs et le soja sont les espèces génétiquement modifiées cultivées en majorité mais il y a aussi le colza, le coton, le tabac...

Les plus gros producteurs d'OGM sont les Etats-Unis (74 %), viennent ensuite l'Amérique du sud (Argentine) et le Canada. L'Europe applique le principe de précaution

concernant les OGM et est très peu productive. En France les cultures d'OGM sont interdites sauf au sein des centres de recherche et d'expérimentation.

Les risques

• Pour le consommateur

C'est le premier visé et le plus inquiet. Cependant les molécules génétiquement modifiées (ADN) sont détruites par l'organisme lors de la digestion et ne constituent pas un danger. Le problème plus important qui se pose concerne les phénomènes allergiques qui peuvent être déclenchés par des protéines produites par les gènes transférés. Il n'a pas été prouvé à ce jour de risque majeur suite à l'ingestion d'OGM.

• Pour l'environnement

Les biologistes et les sélectionneurs soutiennent que les OGM ne constituent pas un risque pour l'environnement. En revanche, les écologues, biologistes des populations, médecins ou agronomes ne partagent pas cet avis. Ils mettent en avant les risques de pollution irréversible, de perte de la biodiversité, de toxicité, de résistance aux antibiotiques...

A ce jour, rien n'a été prouvé et il existe une réelle incertitude sur les risques liés à la production et commercialisation d'OGM.

Les controverses sont présentes aussi bien chez les consommateurs que chez les scientifiques.

Réglementation

- Depuis 1999, l'Union Européenne a rendu obligatoire un étiquetage précis pour tous les produits contenant plus de 1 % d'OGM.
- L'Union Européenne adopte une position particulièrement prudente et les OGM importés sont réglementés. Un seul type de soja et un seul type de maïs génétiquement modifiés sont autorisés sur le marché européen.
- Depuis 2000, le parlement européen a autorisé la culture transgénique dans l'union européenne.

Pour en savoir plus

Inf'OGM : www.altern.org/infogm

Site du ministère de l'agriculture :
www.agriculture.gouv

RESSOURCES

| Exemples de documents et d'outils pédagogiques : | Type de support | Numéro de l'outil |
|--|-----------------|-------------------|
| | Vidéo | 9 |
| | Livre | 65, 81, 86 |
| | Site Internet | 100, 105 |

LES SIGNES DE QUALITE

CE QU'IL FAUT SAVOIR

Le ministère de l'Agriculture et de la Pêche mène une politique de promotion et de défense des denrées et du savoir-faire alimentaire français. Dans ce but, il a mis en place 4 signes officiels français d'identification de la qualité et de l'origine délivrés sur avis de la commission nationale des labels et des certifications de produits ou de l'Institut National des Appellations d'Origine. Cette démarche se traduit également au niveau européen.

Ces produits font l'objet d'un cahier des charges spécifique et sont contrôlés par des organismes certificateurs indépendants.

Ces signes de qualités résultent d'une démarche volontaire de l'entreprise. Ils sont signalés sur l'étiquette du produit par des logos spécifiques ou dans la dénomination du produit.

■ Les signes officiels français



Le label rouge

Il assure au produit une qualité supérieure obtenue grâce à des conditions de production spécifiques, le distinguant des produits similaires. Le label rouge existe surtout pour les viandes, volailles et charcuterie.



L'Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)

Elle garantit l'origine du produit et le savoir-faire propre à un terroir. Elle a d'abord concerné les vins mais elle touche aujourd'hui d'autres types de produits comme le beurre, le fromage, des fruits ou des légumes...



Le certificat de conformité

Il atteste que le produit a suivi des règles de fabrication particulière, notamment au plan sanitaire. C'est la garantie d'une qualité régulière et distincte du produit courant. Il garantit par exemple que les veaux ont bien été élevés au lait ou que les œufs ont été pondus à la date indiquée.



L'Agriculture Biologique

Le logo "AB" garantit une alimentation sans engrais ou pesticides de synthèse, ni OGM. Ce logo concerne les fruits et légumes, les céréales, les viandes, le pain...

Deux autres signes de qualité sont à signaler cependant il ne s'appliquent qu'à des produits qui font déjà l'objet d'un label :



L'appellation De Montagne

Elle caractérise les produits élaborés en montagne avec des matières premières également issues de zones de montagne. Un produit n'a droit à cette appellation que s'il fait l'objet d'un label, d'une certification de conformité, d'une appellation d'origine ou d'une garantie d'agriculture biologique.

Le label régional

Il présente les mêmes qualités que le Label Rouge mais tient compte des caractères typiques, traditionnels ou représentatif d'une région. Il en existe 7 : Ardennes de France, Franche-Comté, Lorraine, Nord-Pas-de-Calais, Normandie, Pays Midi Pyrénées et Savoie.

CE QU'IL FAUT SAVOIR

■ Les signes officiels européens



L'Appellations d'Origine Protégée (AOP)

L'AOP désigne la dénomination d'un produit dont la production, la transformation et l'élaboration doivent avoir lieu dans une aire géographique déterminée avec un savoir-faire reconnu et constaté.



L'Indications Géographiques Protégées (IGP)

L'IGP établit un lien géographique moins strict que l'AOP. Il désigne un produit originaire d'une région, dont une qualité déterminée, la réputation ou une autre caractéristique peut être attribuée à cette origine géographique et dont la production et/ou la transformation et/ou l'élaboration ont lieu dans l'aire géographique délimitée.



Les Spécialités Traditionnelles Garanties (STG)

Cette mention ne fait pas référence à une origine mais a pour objet de mettre en valeur une composition traditionnelle du produit ou un mode de production traditionnel.



L'Agriculture Biologique

La Commission européenne a créé un logo unique pour signaler les produits issus de l'agriculture biologique en Europe. Ce logo garantit des aliments bio végétaux ou animaux. Pour les aliments composés, il certifie une teneur minimum de 95 % d'ingrédients respectant la réglementation bio européenne.

■ Autres types de reconnaissances

De nombreuses récompenses ou reconnaissances figurent sur les étiquettes des produits alimentaires comme :

- élu produit de l'année,
- médaillé du concours agricole,
- les marques de distributeurs,
- les marques commerciales...

Pour en savoir plus

Site du ministère de l'agriculture :

www.agriculture.gouv.fr

Site de l'Association Française de Normalisation :

www.afnor.fr

Institut National de la Consommation :

www.conso.net

RESSOURCES

Exemples de documents et d'outils pédagogiques :

| Type de support | Numéro de l'outil |
|-----------------|-------------------|
| Article | 17 |
| Livre | 40 |

L'ALIMENTATION ET L'ENVIRONNEMENT

CE QU'IL FAUT SAVOIR

L'alimentation représente l'aboutissement de la chaîne agro-alimentaire. Cependant, avant d'arriver dans notre assiette, les produits suivent plusieurs étapes. Chacune des étapes est directement ou non en lien avec l'environnement :

- production : agriculture intensive, raisonnée ou biologique,
- transformation : industrielle ou artisanale,
- commercialisation : locale, nationale ou internationale,
- gestion des déchets : tri sélectif, recyclage...

Analyser les filières alimentaires en remontant jusqu'à la production est un moyen d'aborder le thème de l'alimentation sous des aspects autres que nutritionnels privilégiant une vision globale et environnementale.

Eveiller une conscience de l'environnement et créer une culture de l'environnement chez les jeunes sont des missions qui s'inscrivent entièrement dans le cadre scolaire.

L'éducation à l'environnement fondée sur la pédagogie de projet et sur des actions sur le terrain a pour objectif de favoriser la protection et la gestion durable du patrimoine naturel. Elle forme des citoyens conscients de la complexité et de la fragilité de l'homme dans son milieu et responsables vis à vis de l'environnement.

L'éducation à l'environnement est un sujet qui peut être abordé de manière transversale et établir un lien avec de nombreuses disciplines autres que l'alimentation :

- éducation à la citoyenneté,
- protection de l'environnement,
- gaspillage et gestion des déchets,
- gestion des énergies, de l'air et de l'eau,
- découverte de patrimoine régional,
- découverte des milieux naturels du Languedoc-Roussillon.

RESSOURCES

Exemples de documents et d'outils pédagogiques :

| Type de support | Numéro de l'outil |
|-----------------|-------------------|
| Article | 15, 20 |
| Brochure | 41 |
| Livre | 56, 59 |
| Rapport | 95 |
| Mallette | 128, 130 |

PARTIE II

CONDUIRE SON PROJET ALIMENTATION GUIDE PEDAGOGIQUE

Cette partie est destinée aux personnes
qui ont décidé de lancer un projet alimentation.
Elle propose une aide méthodologique, des ressources
et des outils pour donner aux initiatives la plus grande chance de réussite.

MONTER UNE ACTION ALIMENTATION-SANTE

..... page 44

DEFINIR ET CONDUIRE SON ACTION

..... page 46

CONSTRUIRE LE BATEAU

..... page 48

Définir les objectifs

..... page 48

Définir des actions possibles

..... page 48

Réaliser un calendrier

..... page 48

FORMER L'ÉQUIPAGE ET ARMER LE BATEAU

..... page 51

Mettre en place une équipe dans l'établissement

..... page 51

Trouver des partenaires

..... page 52

Réaliser le budget

..... page 52

HISSE LES VOILES ET NAVIGUER

..... page 55

Mobiliser les élèves

..... page 55

Motiver les participants jeunes et/ou adultes

..... page 55

GARDER LE CAP

..... page 56

Faire le bilan du projet

..... page 56

Communiquer sur l'action et la valoriser

..... page 57

MONTER UNE ACTION ALIMENTATION-SANTÉ

Tout part d'un événement...

• UNE IDÉE

Au Lycée Professionnel Agricole de Castelnaudary, la gestionnaire a eu l'idée de réaliser un projet dans le cadre de la semaine du goût. L'infirmière a réagi positivement...

• UN CONSTAT

Au Lycée Professionnel Charles CROS de Carcassonne, l'infirmière a constaté que de nombreux élèves arrivaient fatigués à l'infirmerie : renseignements pris, ils n'avaient pas pris de petit déjeuner...

• UN PROJET D'ÉLÈVES

Une enseignante du lycée et collège privés St Joseph à Sète propose l'alimentation comme thème des "Itinéraires de découverte"...

• UN PROBLÈME

Au collège J-B Bieules à Couiza, les parents d'élèves souhaitent s'intéresser aux menus. Le Chef d'établissement crée une "commission menus" avec cuisinier, gestionnaire, élèves et parents d'élèves...

• UN ÉVÉNEMENT, LE HASARD OU LA CHANCE

A la suite d'un reportage télévisé sur la restauration "bio", le directeur du collège privé Valsainte à Nîmes a envisagé de tenter l'expérience dans son établissement...

INTERVIEW

Pourquoi travailler sur l'alimentation des jeunes? Quels sont les enjeux ?

C'est maintenant une évidence : l'inquiétante progression de l'obésité que l'on constate chez les jeunes depuis une décennie est liée pour une grande part au désordre d'une alimentation de moins en moins équilibrée. La "modernité alimentaire" nous pousse tous, jeunes ou moins jeunes, à manger mal, trop gras, trop sucré, souvent n'importe quand. Pourtant, encourager les jeunes à développer des comportements alimentaires respectueux de leur santé est à la portée de notre région : nous avons un savoir, une tradition d'alimentation méditerranéenne, dont on sait maintenant qu'elle est la meilleure au monde pour préserver notre santé toute notre vie durant. A nous de la remettre au goût du jour, la faire accepter par tous, et l'aménager dans notre vie quotidienne. Cela ne se fera que si

l'on développe l'information et l'éducation auprès des jeunes ; le milieu scolaire est pour eux un lieu privilégié pour apprendre le "bien manger" et le mettre en pratique dans la convivialité retrouvée des restaurants scolaires. Il y a là un formidable enjeu, non seulement de santé publique, mais aussi de société, que d'impliquer les jeunes, consommateurs précoces, que l'on souhaiterait avisés et avertis des risques encourus.

**Patrick Garandeau,
médecin praticien
à l'Institut St-Pierre,
coordonnateur de la commission
"nutrition-santé" du Programme
Régional de Santé (PRS).**

... et des hommes !

JE ME RENSEIGNE SUR LE SUJET

J'utilise la documentation

- Centre de ressource
- CDI : Centre de Documentation et d'Information

JE REGARDE CE QUI SE PASSE AILLEURS

- Dans les autres établissements
- Dans les structures et les associations qui travaillent sur le sujet

J'ECOUTE

- J'identifie les réelles demandes des élèves (enquête, groupe de parole, interview...)

UN PROJET



JE PROVOQUE DES RENCONTRES

- Pour faire germer des idées
- Pour confronter les points de vues
- Pour constituer une équipe aux compétences multiples

INTERVIEW

L'éducation nationale accorde de plus en plus d'importance à la mise en place de projets dans le cadre des enseignements. Pourquoi ?

Les nouvelles pratiques pédagogiques consistent à rendre l'élève **actif**, à **personnaliser** les approches et à renforcer sa **motivation** en lui laissant une **autonomie** ou le choix d'un thème, d'un support de production.

Ces pratiques sont appliquées à tous les niveaux :

- à l'école dans les PPAP (Programmes personnalisés d'aide et de progrès),
- au collège dans les IDD (Itinéraires de découverte),

- au LEP dans les PPCP (Projets pluridisciplinaires à caractère professionnel),
- au LEGT dans les TPE (Travaux personnels encadrés et l'ECJS (Education civique, juridique et sociale),
- dans le domaine des arts avec les classes à projet artistique et culturel.

Geneviève Lemonnier,
infirmière conseiller technique du Recteur,
Rectorat.

DEFINIR ET CONDUIRE SON ACTION

Si on veut monter un projet, il y aura bien des choses à faire... l'écrire, faire le budget, prévoir le calendrier, former une équipe...



1 - CONSTRUIRE LE BATEAU

- Définir les objectifs
- Définir des actions possibles
- Réaliser un calendrier



2 - FORMER L'ÉQUIPAGE ET ARMER LE BATEAU

- Mettre en place une équipe dans l'établissement
- Trouver des partenaires
- Réaliser le budget



3 - HISSER LES VOILES ET NAVIGUER

- Mobiliser les élèves
- Motiver les participants jeunes et/ou adultes



4 - GARDER LE CAP

- Faire le bilan du projet
- Communiquer sur l'action et la valoriser

**PARTICIPATION
DE L'ENSEMBLE
DE L'ÉQUIPAGE :**

équipe

enseignante

et éducative,

parents,

élèves...

N'ayez pas les yeux plus gros que le ventre !
Adaptez le bateau à l'équipage et à la mer ...

PENSE BÊTE 1

Pour gagner du temps, il est utile de se poser quelques unes de ces questions ou de les discuter :

- **Qui décide du contenu du projet ?**
- **Qui sont les porteurs de projet ?**
- **Qui anime ce projet ?**
- **De quels moyens disposent ces animateurs ?**
- **Qui définit les objectifs du projet ?**
- **L'objectif principal du projet est-il :**
 - ☐ Lié au savoir des élèves ? C'est la transmission de connaissances (concerne-t-il une ou plusieurs disciplines ?).
 - ☐ Lié au savoir-faire ? C'est l'apprentissage direct par l'expérimentation ou indirect par l'expérience des autres.
 - ☐ Lié au savoir-être ? C'est favoriser chez les individus, une meilleure conscience de leurs sens, de leurs corps, de leurs comportements et ainsi leur fournir une meilleure maîtrise d'eux-mêmes.
- **Quel est le calendrier du projet ?**
 - ☐ Sa durée totale ?
 - ☐ La durée de ses différentes phases ?
- **Le temps alloué au projet est-il :**
 - ☐ Pris sur une discipline ?
 - ☐ Pris sur plusieurs disciplines ?
 - ☐ Un temps aménagé consacré au projet ?
 - ☐ Un temps pris sur le temps libre durant le temps scolaire ? (heures de permanence, temps entre 12h et 14h...)
 - ☐ Un temps hors du cadre scolaire ?
- **De quels partenaires a-t-on besoin pour ce projet, et pour quoi faire ? A-t-on les compétences dans l'établissement ?**
 - ☐ Soutien méthodologique / pédagogique ?
 - ☐ Soutien financier ?
 - ☐ Soutien technique ?
- **A t-on bien évalué les risques?**
 - ☐ Financiers ?
 - ☐ Relationnels ?
 - ☐ Physiques ?
 - ☐ Projet irréaliste ?
- **Quels outils sont prévus pour l'évaluation ?**
 - ☐ De l'ensemble du projet ?
 - ☐ En ce qui concerne les élèves ?
- **Le projet peut-il être valorisé ?**
 - ☐ Grâce à une médiatisation ?
 - ☐ Par les élèves
 - ☐ Par les enseignants ?
 - ☐ Par d'autres membres de l'établissement ?
 - ☐ Grâce à une synergie avec une politique territoriale ?
 - ☐ Grâce à la participation à un concours ?

CONSTRUIRE LE BATEAU

Bien **définir les objectifs, élaborer une stratégie** d'action, planifier la réalisation permet de donner des fondations solides à son projet...

... Mais, avant de se lancer, une question à se poser :

Y a-t-il une nuance entre vos propres envies, les réelles attentes des élèves et les besoins de santé ?

DEFINIR LES OBJECTIFS

- **Un objectif portant sur les connaissances**

Par exemple, améliorer les connaissances des élèves de 5ème sur l'équilibre alimentaire.

- **Un objectif portant sur les représentations**

Par exemple, développer l'attrait des élèves pour les fruits et légumes.

- **Un objectif portant sur le savoir-faire**

Par exemple, apprendre à composer un repas équilibré.

C'est en travaillant sur ces trois volets que l'on peut changer les comportements.

DEFINIR DES ACTIONS POSSIBLES

Par exemple :

- Réaliser un sondage sur les habitudes alimentaires.
- Réaliser et présenter une assiette appétissante (dégustation + jury).
- Jouer au jeu "Miam" (cd-rom d'Epidaure) : Saisir puis éditer les "bons" menus.

REALISER UN CALENDRIER

- **Préparation et coordination.**
- **Mise en œuvre et réalisation.**
- **Evaluation et bilan.**

INTERVIEW

Quel est l'intérêt de bien définir les objectifs de son projet ?

Bien définir les objectifs de son projet présente plusieurs intérêts :

- ne pas se perdre : savoir où l'on va et garder le cap !
- éviter les déceptions, les échecs : se fixer des ambitions à sa mesure
- être efficace : savoir où l'on va permet d'en mesurer les effets plus facilement.

Comment s'y prendre ?

Dès que l'équipe a défini le thème sur lequel elle souhaite travailler (par exemple l'équilibre alimentaire) :

- Chacun peut réfléchir individuellement aux résultats concrets qu'il souhaite observer et se demander : Qu'est ce qui aura changé pour les élèves après le projet ?
- Ensuite, une discussion en équipe permet de :
 - Confronter ce que chacun a envie de constater.
 - D'aboutir à un consensus qui tient compte des capacités de l'équipe (moyens humains, temps, etc.).

Catherine Olivo,
chargée de projet au Comité
Régional d'Education pour
la Santé Languedoc-Roussillon
(CRES LR).

PENSE BÊTE 2

Planification des étapes du projet

| Questionnements | Applications dans notre projet |
|--|--------------------------------|
| Définition de la problématique De quoi parle-t-on ? | |
| Définition des objectifs Que veut-on faire ? | |
| Comment va-t-on faire ? La stratégie : comment faire ? La démarche : en suivant quelles étapes ? La méthodologie : avec quels outils ? | |
| Identification des ressources Humaines Financières Techniques Avec qui va-t-on faire quoi ? | |
| Programmation des activités Comment mettre en œuvre ? | |
| Faire le bilan et la synthèse Quels résultats ? Quels effets ? | |

Source : TULEU Fabien, MICHAUD Claude - Nutrition en zones urbaines sensibles. Actions autour du petit déjeuner - Vanves, CFES.

Identification des attentes des élèves

Différentes techniques existent pour connaître les comportements et les attentes des jeunes :

- interview
- groupe de parole
- boîte à idée
- questionnaire (voir PENSE BÊTE 3)...

INTERVIEW

Quels sont les pièges à éviter dans la rédaction et la mise en œuvre d'une enquête par questionnaire?

Lorsqu'on réalise une enquête par questionnaire, le principal piège est d'avoir les yeux plus gros que le ventre !!!

Dès la construction du questionnaire; il faut penser à son exploitation : quels sont les moyens dont je dispose pour saisir les questionnaires et les analyser ? (personne, temps, logiciel...)

Pour chaque question que l'on souhaite poser, il est important de se demander : à quoi sert-elle et comment vais-je l'utiliser ?

Ceci permet d'éviter les questions inutiles ou des questions qui n'ont aucun rapport avec les objectifs définis. Avec une dizaine de questions bien choisies et bien posées, on peut déjà faire beaucoup de choses !

Bernard Ledésert,
médecin de santé publique,
directeur de l'Observatoire Régional
de la Santé (ORS-LR).

PENSE BÊTE 3

Quelques conseils pour construire un questionnaire

- **Bien définir les objectifs de l'enquête :**

A quelles questions veut-on répondre par cette enquête ?

Ex : Quels sont l'avis et les attentes des élèves concernant une amélioration des prestations proposées au restaurant scolaire ?

Quels types de résultat attend-on ?

Ex : un positionnement des élèves par rapport à certaines propositions ainsi que de nouvelles idées afin de permettre à l'équipe de faire des choix en matière de prestation et l'aménagement du restaurant scolaire.

- **Elaborer le questionnaire à plusieurs**

- **Tester le questionnaire** pour vérifier la forme, l'ordre des questions et leur clarté et s'assurer qu'on a bien choisi les variables.

Votre avis concernant quelques améliorations des prestations proposées au restaurant scolaire

| | | | | | | | |
|---|--|--|--------|----------|-----------------------------------|---|---|
| Eviter l'emploi de négation. | Auriez vous envie de prendre du café/thé après les repas ? (distributeur) | <input type="checkbox"/> Oui | | | <input type="checkbox"/> Non | | |
| Poser des questions courtes. | Que pensez-vous de la mise à disposition d'un micro onde ? | <input type="checkbox"/> Intéressant | | | <input type="checkbox"/> Inadapté | | |
| | Mangez vous au moins un fruit ou une portion de légume par repas ? | <input type="checkbox"/> Oui | | | <input type="checkbox"/> Non | | |
| | Combien de personnes êtes vous à table le plus souvent lorsque vous allez déjeuner ? | personnes | | | | | |
| Alterner questions ouvertes / questions fermées. | Apprécieriez-vous un fond musical lors des repas ? | Pas du tout | Un peu | beaucoup | Tout à fait | | |
| | De quel type ? | | | | | | |
| Utiliser des termes précis et sans ambiguïtés ? Ici : le type d'activité que vous leur proposez. | Apprécieriez-vous un flash info lors des repas ? | <input type="checkbox"/> Oui | | | <input type="checkbox"/> Non | | |
| | Seriez vous intéressé par des activités éducatives autour des repas ? | <input type="checkbox"/> Oui | | | <input type="checkbox"/> Non | | |
| | Si oui lesquelles ? | <input type="checkbox"/> Repas à thème <input type="checkbox"/> Atelier sur le goût <input type="checkbox"/> Atelier de découvertes des aliments | | | | | |
| Utiliser des échelles qui amènent les personnes à prendre position. | Seriez vous intéressés par l'existence de délégués de cantine ? | <input type="checkbox"/> Oui | | | <input type="checkbox"/> Non | | |
| | Quelle est votre satisfaction à propos de restaurant scolaire | 0 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| Le respect de l'anonymat permet de mettre les personnes en confiance afin qu'elles répondent sincèrement. | Suggestions diverses : | | | | | | |
| | Classe : | Age : | | | Sexe : | | |

FORMER L'ÉQUIPAGE ET ARMER LE BATEAU

Une fois votre projet formalisé, il reste à :

- Embarquer un équipage motivé.
- Trouver des partenaires.
- Définir le budget prévisionnel.

METTRE EN PLACE UNE EQUIPE DANS L'ETABLISSEMENT :

- Les élèves délégués ou volontaires.
- Le chef d'établissement.
- Les différents professeurs.
- Le gestionnaire.
- L'infirmière scolaire.
- Le médecin scolaire.
- Le documentaliste.
- Le personnel de cuisine.
- Le Conseiller Principal d'Education, Responsable de la Vie Scolaire.
- Les parents d'élèves.
- Les surveillants...

INTERVIEW

Quel est l'intérêt de réaliser un travail pluridisciplinaire?

L'intérêt du travail interdisciplinaire est de resituer et de mettre en pratique les connaissances et savoir-faire acquis dans chaque discipline dans un contexte global. On se sert de ce que l'on sait et aussi des méthodes de travail acquises au service d'un projet concret : un problème alimentation est posé, il faut le résoudre! Pour cela je dois mobiliser mes connaissances de fond (biologie, histoire...), les organiser (mathématiques...), faire des recherches (Internet, CDI), les valoriser et communiquer (français, art plastique...). Mettre en application ces connaissances dans un but concret et pratique donne un sens nouveau à chaque discipline. Cela permet de prendre conscience de la complexité des choses et de l'intérêt de l'ensemble de ces acquis.

**Bruno Gutierrez,
chargé de mission
à l'Agence Méditerranéenne
de l'Environnement (AME).**

PENSE BÊTE 4

Vous pouvez interroger les centres de ressources et les associations impliqués sur ce thème. Référez-vous à la partie ressource de ce document qui recense de nombreuses structures.

Il est important de bien définir les règles et les limites du partenariat à l'aide d'une convention ou une charte par exemple.

TROUVER DES PARTENAIRES

- Les fournisseurs de l'établissement.
- Les collectivités locales ou organismes publics (Mairie, DDASS, Assurance Maladie, CPAM, CAF...).
- Les associations, (APRIFEL,...).
- Les artisans.
- Les interprofessions (CIDIL, CIV...).
- Les professions libérales (notamment les diététiciennes).
- Les sociétés de restauration collective.
- Les restaurants.
- Les entreprises agro-alimentaires.
- Les opportunités auprès des parents ou des anciens élèves...

INTERVIEW

Quels intérêts de faire venir des intervenants extérieurs?

Avant l'action :

Lors de la phase de réflexion, ils peuvent nous donner des idées en nous apportant des témoignages d'actions dont ils ont eu connaissance, en nous proposant des outils ou en complétant nos compétences. Ils participent à l'information des acteurs internes et ouvrent des pistes de travail nouvelles.

Pendant l'action :

Ils peuvent nous apporter des techniques spécifiques lors de la mise en œuvre. Leurs témoignages peuvent, chez les élèves, susciter d'avantage d'intérêt et présenter plus d'efficacité qu'un contenu d'enseignement classique. Ils transmettent des savoir-faire aux personnes de l'établissement impliquées dans l'action.

Après l'action :

Ils peuvent nous aider à faire du lien entre nos actions et d'autres initiatives du même type. Ils participent à l'évaluation. Ils favorisent la création de réseaux et permettent d'accroître nos ambitions dans les actions à venir. Ils nous aident à témoigner à notre tour. Ils sont des vecteurs supplémentaires de nos expériences et facilitent les mises en relation. Ils aident à trouver de nouveaux partenariats.

Jean MONTUSSAC,
proviseur adjoint du LEGTA de l'Hérault,
directeur du site "La Condamine" de Pézenas.

REALISER LE BUDGET

Quelques conseils pour budgétiser votre action :

- **Equilibre !!!** Faites attention à ce que le montant de vos recettes soit équivalent à celui de vos dépenses.
- Indiquer clairement qui sont les financeurs et ce qu'ils financent.
- Détailler la nature des dépenses et des recettes.
- Demander conseil au comptable de l'établissement.

PENSE BÊTE 5

Formalisation des différentes ressources de votre projet

| Ressources | Existantes | Possibles | À chercher |
|-------------|------------|-----------|------------|
| Humaines | | | |
| Financières | | | |
| Techniques | | | |
| Locaux | | | |

PENSE BÊTE 6

EXEMPLE DE BUDGET

| DÉPENSES | | RECETTES | |
|---------------------------------------|------------------|--|------------------|
| Nature détaillée des dépenses | Montant en euros | Nature détaillée des recettes | Montant en euros |
| Frais de personnel | | | |
| Internes à l'établissement (3 jours) | 1500 | Mise à disposition : personnel d'établissement | 1500 |
| Intervenants extérieurs (1/2 journée) | 225 | Mise à disposition CPAM | 225 |
| Frais de déplacement | | | |
| Tickets de bus | 25 | | |
| Frais de matériels | | | |
| Photocopies | 100 | | |
| Documentation | 200 | | |
| Fournitures | | Vente de produits | 40 |
| Frais de locaux | | | |
| Salle | 140 | | |
| Frais divers | | | |
| Tickets Agropolis museum | 75 | Financement institutionnel | 400 |
| | | Mécénat / sponsor | 100 |
| Total | 2265 | Total | 2265 |

Il peut être nécessaire que le budget soit voté en Conseil d'Administration de l'établissement

INTERVIEW

Qu'est-ce que l'on entend par budget ?

Un budget répond à la double question : combien ça va coûter et avec quoi je vais payer ?

Il s'agit donc de lister toutes les dépenses prévisionnelles, de les classer par nature, et de prévoir les sources de fonds acquises (autofinancement ...) et potentielles (subventions ...). Il est de rigueur d'équilibrer les deux parties, quand bien même certaines ressources sont incertaines.

Pour quelle durée est-il dressé ?

C'est un document prévisionnel couvrant la durée de l'action. Il peut être inférieur à une année ou s'étaler sur plusieurs années. Dans ce cas, on présentera un budget par année civile ou scolaire.

Comment le présenter ?

De façon très simple (type comptabilité d'un

ménage) s'il s'agit d'un document interne. S'il doit appuyer une demande de subvention, il est conseillé de s'inspirer de la classification du plan comptable général. On pourra s'adresser à l'organisme sollicité qui travaille généralement avec un cadre pré-rempli à compléter.

Comment tenir compte des participations gratuites (personnels, locaux, matériels) ?

Selon le principe de la vérité des coûts, il faut inclure toutes les prestations en nature en les valorisant comme si on les avait payées. On doit cependant les distinguer pour dégager le coût réel qui sera effectivement déboursé.

Jean-Paul ROMARIN,
politiques de santé en Région,
Direction Régionale des Affaires
Sanitaires et Sociales (DRASS LR).

PENSE BÊTE 7

Où peut-on trouver des partenaires financiers et de l'argent?

Dans l'établissement

Selon le type d'établissement dans lequel vous travaillez, différentes sources de financement existent. Si vous n'en avez pas connaissance, n'hésitez pas à solliciter le chef de votre établissement ou le Rectorat.

- Les subventions pour les projets qui s'inscrivent dans le cadre du projet d'établissement (Projet d'Actions Educatives, Projet de vie scolaire, projet DARIC (Délégation Académique aux Relations Internationales et à la Communication), Comité d'Education à la Santé et à la Citoyenneté, projet de vie lycéenne, projet ZEP...).
- La taxe d'apprentissage dans certains cas (établissements agricoles).
- La pension des élèves.

Dans les collectivités locales

Mairie, Conseil Général, Conseil Régional ...

Dans les organismes publics ou assimilés publics

DDASS, Assurance Maladie, Mutuelles, CAF...

Dans les organismes privés

Fondations, associations, entreprises...

L'auto-financement

location des locaux de l'établissement à des organismes extérieurs, vente de fruits...

Les aides en nature et/ou bénévoles

INTERVIEW

A propos des financements...

Les coopératives d'établissement (maison des lycéens...) peuvent aussi être une source financière. On peut également faire appel aux parents d'élèves.

Par contre lorsque vous vous adressez à un financeur privé, il est important de réfléchir à l'intérêt qu'il peut trouver à financer le projet.

En cas d'autofinancement comme des ventes au sein de l'établissement, faites attention à bien mesurer le temps et l'énergie que cela vous coûtera par rapport aux gains attendus.

René FORTES,
directeur du Centre
Héraultais d'Education
pour la Santé (CHES).

HISSER LES VOILES ET NAVIGUER



MOBILISER LES ELEVES

Quelle place voulez-vous donner aux jeunes dans le projet ?

- Assistés ?
- Usagers ?
- Acteurs ?
- Auteurs ?

**A votre avis
quelle est
la situation
la plus
efficace ?**

INTERVIEW

Quel est l'intérêt d'associer les élèves au projet et comment le faire ?

En associant et en tentant de faire participer les adolescents on minimise les réactions de rejets ou d'oppositions qui visent souvent à s'opposer aux propositions de la communauté éducative. Avec le recul, nous nous sommes aperçus qu'en activant des groupes de paroles ou des cercles de discussion à thèmes autour de la restauration scolaire, l'appropriation des actions mise en place est plus forte. Prendre en compte leur vécu et leurs attentes, solliciter leur présence dans les différentes étapes d'un projet, c'est mettre toutes les chances de son côté pour réussir !

**Stéphane Veyrat, délégué départemental des fédérations
du CIVAM, coordinateur Manger Bio.**

Plus les jeunes seront associés tôt dans le projet, plus ils seront **Acteurs-Auteurs!**
C'est aussi un moyen de leur faire prendre conscience plus largement des valeurs citoyennes.

MOTIVER LES PARTICIPANTS JEUNES ET/OU ADULTES

Tout au long du projet, c'est le point clef de la réussite du projet : maintenir la motivation des uns et des autres.

Pour cela, il y a des astuces de professionnels !!

Par exemple :

- Le projet aboutit à une journée de restitution devant l'ensemble des élèves ou devant les parents d'élèves! Tout le monde doit être prêt pour le jour "J".
- Créez et réunissez régulièrement le "comité de pilotage" du projet. C'est un apport de la "pédagogie institutionnelle". Cette démarche officialise la participation de chacun au projet et responsabilise en permanence.
- Créez des ateliers de réflexion sur les problèmes soulevés par la mise en œuvre du projet. Exemple : un atelier philo sur les OGM. L'homme est-il un dieu? Avec élèves et participants volontaires. Vous rentrez dans le domaine du "sensible", du personnel. Cette alternance avec des parties plus objectives et concrètes est aussi un facteur déterminant de réussite du projet.



FAIRE LE BILAN DU PROJET

Cela revient à :

- vérifier si les objectifs sont atteints,
- ajuster et améliorer sa pratique,
- valoriser son travail,

INTERVIEW

Quel est l'intérêt d'évaluer son projet ?

L'évaluation est primordiale à toutes les étapes d'un projet. Elle ne doit bien sûr pas être vue comme un outil de contrôle et de sanction mais comme un outil d'une grande utilité pour gérer les activités en cours, reconnaître celles qui marchent et éventuellement les améliorer, et planifier efficacement les futures initiatives dans ce domaine. Un certain nombre de conditions doivent être réunies pour garantir le succès d'une évaluation, la plus importante étant l'implication de l'ensemble des acteurs concernés par le projet (évaluation participative).

Geneviève Le Bihan,
nutritionniste,
chargée de recherche à l'Institut Agronomique
Méditerranéen de Montpellier (IAMM).

Chercher à savoir quelles ont été les difficultés et comment vous les avez résolues.

C'est votre expérience qui s'enrichit...

... pour monter d'autres projets.

PENSE BÊTE 8

Pour vous guider dans votre évaluation, voici quelques pistes

- A-t-on été confronté à des difficultés ? Lesquelles ? Pourquoi ?
- A quels moments notre projet a-t-il très bien marché ? Pourquoi ?
- Les ressources prévues étaient-elles suffisantes ?
- Y a-t-il eu des réajustements en cours d'action ? Lesquels ? Pourquoi ?
- A-t-on respecté le calendrier ?
- Le travail en équipe a-t-il été satisfaisant ? Stimulant ?
- Le suivi et la coordination du projet ont-ils fonctionné comme prévu ?
- Comment pourrait-on améliorer le déroulement de notre projet ?
- Le projet a-t-il été mis en valeur ? De quelle manière ?
- Les objectifs fixés ont-ils été atteints ?
- Le public visé a-t-il été atteint ?
- Ce projet a-t-il contribué à une amélioration par rapport à la situation de départ ?
- Le projet a-t-il induit des résultats inattendus ? Lesquels ?
- Cela valait-il la peine de mettre en place ce projet ?
- Le projet a-t-il eu des effets sur les connaissances, les comportements ou savoir faire des élèves ?
- Est-ce que des difficultés demeurent ? Lesquelles ?
- Le projet a-t-il eu une incidence sur l'environnement ou les conditions de vie des élèves ?
- Le projet a-t-il eu des effets imprévus ?
- Le projet est-il reproductible ?

Pour en savoir plus sur l'évaluation

Guide de l'évaluation de projet : une démarche participative

à télécharger sur le site <http://www.hc.sc.gc.ca/hppb/ddsp/ressources/guide/presentation.htm>.

NOCK Francis. - Petit guide de l'évaluation en promotion de la santé.

Paris : La Mutualité Française, 2000.

DECCACHE Alain. - Pour mieux choisir son évaluation...

Définition et rôles des évaluations en éducation pour la santé. -Liège : APES, 1989.

COMMUNIQUER SUR L'ACTION ET LA VALORISER

- **Au début** : faites savoir que vous projetez une action. Vous trouverez ainsi du soutien et des bonnes volontés.
- **Pendant** : communiquez sur l'avancement du projet, cela entretient la **MOTIVATION**.
- **A la fin** : plus la restitution aura une place importante, plus la motivation sera entretenue tout au long du projet. C'est un point clef pour la réussite du projet.

PENSE BÊTE 9

Auprès de qui et comment communiquer

Auprès du personnel de l'établissement

- Distribution (information sur vos idées, synthèse ou comptes-rendus...).
- Affichage (à l'accueil, salle des professeurs, CDI, restaurant scolaire...).
- Réunion (du personnel, Conseil d'Administration de l'établissement).
- Réalisation (expositions, pièces de théâtre, repas spéciaux...).

Auprès des élèves

- Réunions (réunions de délégués des élèves, Conseil de Vie lycéenne, "commissions menus", Club-santé...).
- Affichage (panneaux d'affichage, CDI, Foyer Socio-éducatif, restaurant scolaire...).
- Réalisation (expositions, pièces de théâtre, repas spéciaux...).
- Journal de l'établissement.

Auprès des parents

- Par l'intermédiaire des élèves.
- Lors des réunions parents/enseignants.
- Par affichage à l'entrée de l'établissement.

Auprès d'autres établissements

A une échelle plus large (locale, départementale, régionale, nationale...)

- Par la presse.
- Par la télévision.
- Par la radio.
- Par Internet.
- Par l'intermédiaire d'une inscription à un concours.

Quelques conseils pour rédiger un communiqué de presse

- Proposer un texte susceptible d'être repris tel quel par le journaliste.
- Etre bref (une feuille maximum).
- Surtout, être exact. Vérifier les informations plus d'une fois.
- Répondre aux questions de bases : "qui?", "quoi?", "quand?", "où?", "pourquoi?" et "comment?".
- Utiliser une forme impersonnelle (ne pas employer " nous ", " notre "...).

LOGO

Montpellier le 24 mai 2002

Alimentation au lycée

Les lycéens animent leur repas

Vendredi 31 mai 2002 – 12h00 – Montpellier - Lycée Descartes

Les élèves du lycée René Descartes sont de plus en plus pointilleux en ce qui concerne le contenu de leur assiette. Avec certains de leurs professeurs, l'intendant, le Conseiller Principal d'Education et la documentaliste, les 95 élèves de 5e ont travaillé durant toute l'année scolaire sur le thème " alimentation et environnement ".

Leurs travaux seront mis en lumière le vendredi 31 mai, à travers diverses animations organisées dans le lycée : une exposition sur les différents modes de production (agriculture biologique, raisonnée et intensive), un repas " bio " à la cantine (avec le concours du CIVAM 30) et une série de sketches sur les OGM écrits et interprétés par les lycéens.

Cette démarche a été initiée par l'établissement pour répondre au problème de santé publique lié aux comportements alimentaires des jeunes qui présentent certains écarts par rapport à un bon équilibre nutritionnel.

Ce type d'action permet de sensibiliser les jeunes aux relations entre alimentation, santé et environnement dans le but de leur faire découvrir d'autres modes d'alimentation et adopter de meilleurs comportements alimentaires.

Vous êtes cordialement invité aux animations du 31 mai.

Contact : Béatrice Dupont, Documentaliste.
Lycée René Descartes – 2 rue Durand – 34000 Montpellier
Tél : 04 67 00 00 00 Fax : 04 67 00 00 00
Email : b.dupond@lycee.com - Site Web : www.lycee.com

Surtitre
(facultatif, permet au journaliste d'identifier immédiatement le thème général).

Rédiger **un titre simple** susceptible d'attirer l'attention du journaliste.

Indiquer en sous titre **date, heure et lieu.**

Débuter le texte par **l'information essentielle** (le journaliste doit comprendre le sujet dès les premières lignes).

Finir par **les généralités ou le contexte général.**

Indiquer **les coordonnées** de la personne ressource que le journaliste pourra contacter.

Conseils pour la diffusion du communiqué de presse :

- Le communiqué peut être diffusé par courrier ou par fax.
- Il ne doit être envoyé ni trop tôt ni trop tard (une semaine avant l'événement pour un quotidien, une télé ou une radio ; deux semaines pour un hebdomadaire).
- Les destinataires doivent être relancés par téléphone deux ou trois jours avant l'événement.

LES PRINCIPAUX CONTACTS PRESSE PAR DEPARTEMENT EN LANGUEDOC-ROUSSILLON (JANVIER 2003)

| STRUCTURES | ADRESSE | CODE POSTAL | TÉLÉPHONE | FAX |
|--------------------------------|--|----------------------------|----------------|----------------|
| COUVERTURE REGIONALE | | | | |
| Midi Libre | Service des informations régionales, Le mas de Grille | 34 923 Montpellier Cedex 9 | 04 67 07 67 07 | 04 67 07 68 45 |
| France 3 Sud Rédaction en Chef | 10, allée John Napier Le Millénaire | 34063 Montpellier Cedex 2 | 04 67 20 30 40 | 04 67 20 30 50 |
| AUDE | | | | |
| La Dépêche du Midi | 1, place Carnot | 11000 Carcassonne | 04 68 11 90 11 | 04 68 11 90 12 |
| La Dépêche du Midi | 13, cours de la République | 11100 Narbonne | 04 68 32 08 83 | 04 68 32 30 69 |
| L'Indépendant | 30, Rue Chatran | 11000 Carcassonne | 04 68 25 16 26 | 04 68 25 97 41 |
| L'Indépendant | 21, cours de la République | 11100 Narbonne | 04 68 90 94 94 | 04 68 90 94 95 |
| Midi Libre | 31, rue Jean Bringer | 11000 Carcassonne | 04 68 25 37 68 | 04 68 25 55 60 |
| Midi Libre | 25, cours de la République | 11100 Narbonne | 04 68 90 94 00 | 04 68 90 94 01 |
| France 3 Sud | 41, rue Aimé Ramond | 11000 Carcassonne | 04 68 25 99 65 | 04 68 25 99 67 |
| GARD | | | | |
| La Marseillaise | 4 bis, boulevard des Arènes - BP 154 | 30011 Nîmes | 04 66 27 95 95 | 04 66 27 95 99 |
| La Marseillaise | 32, rue Beautreville | 30100 Alès | 04 66 52 08 85 | 04 66 52 68 80 |
| Midi Libre (Nîmes) | 1 bis, avenue Jean Jaurès - BP 41 | 30007 Nîmes cedex 4 | 04 66 28 38 38 | 04 66 28 38 10 |
| Midi Libre (Alès) | 22, rue Taisson | 30101 Alès Cedex | 04 66 52 18 38 | 04 66 52 63 96 |
| La Gazette de Nîmes | 11, rue Régale | 30000 Nîmes | 04 66 58 77 77 | 04 66 58 77 79 |
| La Semaine de Nîmes | 21, rue Séguier | 30000 Nîmes | 04 66 36 92 20 | 04 66 36 27 04 |
| France Bleu Gard Lozère | 12, avenue Carnot | 30020 Nîmes | 04 66 36 30 31 | 04 66 21 35 35 |
| France 3 Sud Pays Gardois | Immeuble le Colisée - 1, rue du Colisée | 30900 Nîmes | 04 66 04 23 23 | 04 66 29 56 15 |
| HERAULT | | | | |
| Midi Libre Montpellier | Le Capoulié, 6 rue Maguelone | 34000 Montpellier | 04 99 74 34 34 | 04 99 74 34 30 |
| Midi Libre Béziers | 28, allées Paul Riquet | 34500 Béziers | 04 67 09 16 78 | 04 67 28 68 51 |
| L'Hérault du Jour | 14, rue Durand | 34000 Montpellier | 04 67 06 88 70 | 04 67 92 56 56 |
| La Gazette de Montpellier | 13, place de la Comédie | 34000 Montpellier | 04 67 06 77 77 | 04 67 58 79 37 |
| France Bleu Hérault | 9, rue de la République, BP 1256 | 34011 Montpellier Cedex 1 | 04 67 06 65 71 | 04 67 58 21 09 |
| M6 Montpellier | Zac du Val de Croze 90, allées Maurice Planès | 34070 Montpellier | 04 99 52 76 66 | 04 99 52 76 60 |
| LOZERE | | | | |
| Midi Libre | 10, boulevard Soubeyran | 48002 Mende | 04 66 65 38 31 | 04 66 49 26 96 |
| La Lozère Nouvelle | Boulevard des Capucins - BP17 | 48001 Mende Cedex | 04 66 49 65 90 | 04 66 49 09 28 |
| Réveil Lozère | 9, place au Blé | 48000 Mende | 04 66 65 73 20 | 04 66 49 00 57 |
| France Bleu Gard Lozère | 12, avenue Carnot | 30020 Nîmes | 04 66 36 30 31 | 04 66 21 35 35 |
| Radio Margeride | Fenestres | 48130 Termes | 04 66 31 65 65 | 04 66 31 66 90 |
| Radio Inter-Val | BP 29 | 30380 St Christol Les Alès | 04 66 60 66 07 | 04 66 60 59 91 |
| PYRENEES-ORIENTALES | | | | |
| L'Indépendant | Le Mas de la Garrigue 2, rue Alfred Sauvy BP 105 | 66605 Rivesaltes Cedex | 04 68 64 88 88 | 04 68 64 88 83 |
| L'Indépendant | 4, rue Emmanuel Brousse | 66000 Perpignan | 04 68 51 87 73 | 04 68 51 87 47 |
| Midi Libre | 1, place Arago BP 642 | 66006 Perpignan Cedex | 04 68 34 54 94 | 04 68 34 20 76 |
| La Semaine du Roussillon | 2, place Jean Payra | 66000 Perpignan | 04 68 35 30 39 | 04 68 35 30 84 |
| France Bleu Roussillon | 34, avenue du Général de Gaulle | 66000 Perpignan | 04 68 51 90 00 | 04 68 35 07 50 |
| France 3 Sud Roussillon | 2, avenue Alfred Sauvy | 66100 Perpignan Cedex | 04 68 56 85 00 | 04 68 54 01 41 |

Pour plus de contacts, vous pouvez vous procurer l'annuaire des journalistes, des médias et des partenaires de la presse en Languedoc-Roussillon en vente au Club de la Presse, 1 place du nombre d'Or, 34 000 Montpellier, tel : 04.67.65.39.09, Internet: www.clubpresse.org

EN CONCLUSION...

INTERVIEW

Quelles sont les perspectives d'un projet alimentation?

Je vois au moins deux points :

- 1) l'acquisition de connaissances portant sur la nutrition et sa relation à la santé, en termes de qualité, et d'équilibre, sur les méthodes de production agricoles et de transformation par l'industrie agro-alimentaire. Plus largement on peut penser q'un tel projet permettra l'ouverture sur le monde par l'étude des différentes habitudes alimentaires, et le développement d'une réflexion sur l'économie et la solidarité.*
- 2) la prise de conscience par les jeunes de la nécessité d'un équilibre alimentaire et de son application dans leur quotidien.*

Quels enjeux en terme de santé publique ?

L'enjeu principal est le renversement de la tendance à la " malbouffe " si vous me permettez cet écart de langage, Il est important de répondre à ce défi si l'on veut contrecarrer le développement de l'obésité qui apparaît comme la conséquence essentielle du déséquilibre alimentaire chez les jeunes.

Que peut-on attendre comme suite à un tel travail?

Il me semblerait tout à fait intéressant que cette réflexion sur l'alimentation amène les jeunes à se "réapproprier" l'acte de manger, c'est à dire qu'ils choisissent consciemment leurs aliments en en connaissant les déterminants et les aboutissants, aussi bien sanitaires, qu'économiques ou sociétaux.

Mariette Gerber,
docteur en médecine, docteur en sciences, Ph. D. (USA),
Institut National de la Santé et de la Recherche
Médicale (INSERM)/Centre de Recherche
et de Lutte contre le Cancer (CRLC).

PARTIE III

DES RESSOURCES

| | |
|---|----------------|
| ORGANISMES ET PERSONNES RESSOURCES | page 63 |
| STRUCTURES REGIONALES | page 64 |
| Structures du service public | page 64 |
| Associations et autres structures | page 70 |
| STRUCTURES NATIONALES | page 90 |
| Structures du service public | page 90 |
| Associations et autres structures | page 91 |
| OUTILS EDUCATIFS ET PEDAGOGIQUES | page 95 |
| SUPPORTS AUDIOVISUELS | page 96 |
| Diapositives | page 96 |
| Vidéocassettes | page 96 |
| SUPPORTS ECRITS | page 99 |
| Articles | page 99 |
| Brochures | page 102 |
| Catalogues | page 108 |
| Comptes-rendus | page 108 |
| Fiches | page 109 |
| Livres | page 110 |
| Livrets | page 119 |
| Rapports | page 120 |
| SUPPORTS MULTIMEDIA | page 121 |
| Cédéroms | page 121 |
| Sites Internet | page 122 |
| SUPPORTS PEDAGOGIQUES | page 123 |
| Affiches | page 123 |
| Classeurs | page 124 |
| Expositions | page 124 |
| Fiches | page 125 |
| Jeux | page 127 |
| Livrets | page 128 |
| Mallettes | page 129 |
| Transparentes | page 130 |

ORGANISMES ET PERSONNES RESSOURCES

Cette partie a pour but de présenter les principales structures qui ont une activité en lien avec l'alimentation dans la région puis en France.

L'objectif de cet inventaire est d'identifier les structures référentes en alimentation afin de connaître leur domaine d'activité et leur mode d'action (modalités d'accueil du public, services de documentation, interventions extérieures...)

Ces organismes sont classés en deux grandes parties : les structures du service public d'une part, les associations et autres structures d'autre part. Au sein de chaque partie, les organismes sont listés par ordre alphabétique.

STRUCTURES REGIONALES

Structures du service public

| Hérault | | | |
|---|---|--|--|
| Centre Départemental de Documentation Pédagogique de l'Hérault (CDDP 34) | | Type : Institution | |
| 17, rue Abbé de l'Epée 34000 Montpellier | | Contact : Mme Jeantet, Documentaliste | |
| Tél. : 04 99 58 37 08 | | Mel : cddp34@ac-montpellier.fr | |
| Fax : 04 99 58 37 01 | | Internet : www.ac-montpellier.fr/crdp/cd34 | |
| Objectifs, missions | Service de prêt et de vente de documents pédagogiques, ingénierie éducative en nouvelles technologies. | INFORMATIONS PRATIQUES Réservé aux enseignants en exercice dans les établissements publics et privés sous contrat du département de l'Hérault, aux étudiants de l'IUFM, aux associations de formation. | |
| Domaines | Education, enseignement, pédagogie. | | |
| Centre de ressources | Consultation sur place. Recherche documentaire. Consultation Internet. Vente de documentations pédagogiques. | | |
| Accueil des scolaires | non | | |
| Interventions extérieures | non | | |

| Gard | | | |
|--|---|--|--|
| Centre Départemental de Documentation Pédagogique du Gard (CDDP 30) | | Type : Institution | |
| 58 rue Rouget De L'Isle 30000 Nîmes | | Contact : Paul Verbrackel, Adjoint du directeur | |
| Tél. : 04 66 67 85 19 | | Mel : | |
| Fax : 04 66 67 84 01 | | Internet : www.ac-montpellier.fr/cd30/ | |
| Objectifs, missions | Mise à disposition de ressources documentaires à destination de la communauté éducative. | INFORMATIONS PRATIQUES Réservé au personnel enseignant et aux élèves enseignants pour le prêt. Tout public pour la consultation. | |
| Domaines | Education, enseignement, pédagogie | | |
| Centre de ressources | Consultation sur place. Recherche documentaire. Consultation Internet. Vente de documentations pédagogiques. | | |
| Accueil des scolaires | non | | |
| Interventions extérieures | non | | |

STRUCTURES REGIONALES

Structures du service public (suite)

| Lozère | | | |
|--|---|---|--|
| Centre Départemental de la Documentation Pédagogique de la Lozère (CDDP 48) | | Type : Institution | |
| 12, avenue du Père Coudrin BP 118 Mende Cedex 03 | | Contact : Françoise Chafer, Documentation francoise.chafer@crdp.ac-montpellier.fr | |
| | | Mel : francoise.chafer@crdp.ac-montpellier.fr | |
| Tél. : 04 66 49 10 32 | Fax : 04 66 49 06 17 | Internet : http://www.ac-montpellier.fr/cd48/ | |
| Objectifs, missions | Mise à disposition de ressources documentaires à destination de la communauté éducative. | INFORMATIONS PRATIQUES Réservé au personnel enseignant et aux élèves enseignants pour le prêt. Tout public pour la consultation. | |
| Domaines | Education, enseignement, pédagogie. | | |
| Centre de ressources | Consultation sur place. Recherche documentaire. Consultation Internet. Vente de documentations pédagogiques. | | |
| Accueil des scolaires | oui | | |
| Interventions extérieures | oui | | |

| Aude | | | |
|---|---|--|--|
| Centre Départemental de la Documentation Pédagogique de l'Aude (CDDP 11) | | Type : Institution | |
| 56 avenue Dr Henri Goût BP 1031 11860 Carcassonne cedex 9 | | Contact : Magalie David, Documentaliste | |
| | | Mel : magalie.david@crdp.ac-montpellier.fr | |
| Tél. : 04 68 47 73 86 | Fax : 04 68 25 77 34 | Internet : www.ac-montpellier.fr/crdp/cd11 | |
| Objectifs, missions | Edition, vente et prêt de documentation pédagogique. | INFORMATIONS PRATIQUES Gratuit pour la consultation. Payant pour le prêt. Entrée libre pour la vente. Gratuit pour les conférences. Réservé aux enseignants, futurs enseignants, formateurs. | |
| Domaines | Education, enseignement, pédagogie. | | |
| Centre de ressources | Consultation sur place. Recherche documentaire. Consultation Internet. Vente de documentations pédagogiques. | | |
| Accueil des scolaires | non | | |
| Interventions extérieures | non | | |

STRUCTURES REGIONALES

Structures du service public (suite)

| Pyrénées-Orientales | | | |
|---|--|--|--|
| Centre Départemental de la Documentation Pédagogique des Pyrénées-Orientales (CDDP 66) | | Type : Institution | |
| place Jean Moulin 66000 Perpignan | | Contact : Geneviève Lanos, Documentaliste | |
| | | Mel : cddp66@ac-montpellier.fr | |
| Tél : 04 68 08 10 08 | Fax : 04 68 08 10 10 | Internet : www.ac-montpellier.fr/crdp/cd66 | |
| Objectifs, missions | Mise à disposition de documentations sur l'alimentation, l'hygiène alimentaire, l'équilibre alimentaire. Possibilité d'éditer des bibliographies. | INFORMATIONS PRATIQUES Réservé aux enseignants et étudiants de l'Institut Universitaire de Formation des Maîtres(IUFM), aux organismes de formation ainsi qu'aux associations. | |
| Domaines | Education, enseignement, pédagogie. | | |
| Centre de ressources | Consultation sur place. Recherche documentaire. Consultation Internet. Vente de documentations pédagogiques. | | |
| Accueil des scolaires | Sur un projet. | | |
| Interventions extérieures | non | | |

| Lozère | | | |
|---|---|---|--|
| Centre d'expérimentation Pédagogique de Florac (CEP) | | Type : Institution | |
| 9 rue Celestin Freinet 48400 Florac | | Contact : | |
| | | Mel : cdi.cep@educagri.fr | |
| Tél : 04 66 65 65 55 | Fax : 04 66 65 65 50 | Internet : www.cepflorac.org | |
| Objectifs, missions | Formation continue des enseignants du Ministère de l'agriculture, appui à la mise en place et au développement du dispositif de formation agricole dans les établissements. | INFORMATIONS PRATIQUES Consultation sur place en libre service. Adhésion pour le prêt. | |
| Domaines | Education, pédagogie. Agriculture, agro-alimentaire fermier, agronomie. Ecologie, environnement, pollution, développement durable. Emploi, formation. | | |
| Centre de ressources | Consultation sur place en libre service. Adhésion pour le prêt. | | |
| Accueil des scolaires | oui | | |
| Interventions extérieures | oui | | |

STRUCTURES REGIONALES

Structures du service public (suite)

| Hérault | | |
|--|--|--|
| Centre Régional de la Documentation Pédagogique du Languedoc-Roussillon (CRDP LR) - Service documentation | | Type : Institution |
| 1, allée de la Citadelle 34064 Montpellier cedex 2 | | Contact : Valérie MICHEL, Documentaliste |
| | | Mel : vmichel@ac-montpellier.fr |
| Tél. : 04 67 60 04 67 | Fax : 04 67 60 04 51 | Internet : www.ac-montpellier.fr/crdp |
| Objectifs, missions | Fournir aux établissements scolaires et aux communautés éducatives les services de documentation, d'édition et d'ingénierie éducative propres à favoriser leur mission. | INFORMATIONS PRATIQUES |
| Domaines | Education, enseignement pédagogie. Information, communication, média, publicité, audiovisuel. Organisation, gestion, documentation. | |
| Centre de ressources | Consultation sur place Prêt de documents Consultation Internet Vente des productions du Centre Régional de la Documentation Pédagogique (CRDP) et du Centre National de la documentation pédagogique (CNDP) | |
| Accueil des scolaires | non | |
| Interventions extérieures | non | |

STRUCTURES REGIONALES

Structures du service public (suite)

| Lozère | | |
|----------------------------------|--|-------------------------------|
| Ecomusée du Mont Lozère | Type : Institution | |
| 48220 Le Pont de Montvert | Contact : Odile Rival, Adjointe au conservateur | |
| | Mel : | |
| Tél : 04 66 45 80 73 | Fax : 04 66 45 80 73 | Internet : |
| Objectifs, missions | Faire découvrir un territoire en mêlant deux éléments : la présentation muséographique et la découverte de terrain avec témoignages sur l'histoire et la relation hommes/nature. Participer à l'évolution de ce territoire. Accueil du public, animations, travaux de recherche, actions de développement local. | INFORMATIONS PRATIQUES |
| Domaines | Histoire. Milieu naturel. Activités humaines. Savoir-faire. Vie traditionnelle et actuelle. | |
| Centre de ressources | oui | |
| Accueil des scolaires | oui | |
| Interventions extérieures | non | |

| Hérault | | |
|--|---|--|
| Ecole Nationale Supérieure Agronomique de Montpellier (ENSAM) - Bibliothèque du département "Sciences pour la protection des plantes et écologie" | Type : Centre de recherche | |
| Annexe de manden Bat 14 rue de la Sorbes 34060 Montpellier cedex | Contact : Myriam Atioulou, Documentaliste | |
| | Mel : atioulou@ensa.inra.fr | |
| Tél : 04 99 61 22 36 | Fax : 04 67 54 59 77 | Internet : www.ensam.inra.fr |
| Objectifs, missions | Enseignement, recherche. | INFORMATIONS PRATIQUES Sur rendez-vous |
| Domaines | Botanique. Agriculture, industrie alimentaire, agronomie, phytopathologie. | |
| Centre de ressources | Consultation sur place. Prêt de documents. Recherche documentaire. | |
| Accueil des scolaires | non | |
| Interventions extérieures | non | |

STRUCTURES REGIONALES

Structures du service public (suite)

| Hérault | | |
|---|---|---|
| Maison départementale de l'environnement (MDE) | Type : Institution | |
| Domaine départemental de Restinclières 34730 Prades le Lez | Contact : Line Garcia, Documentaliste | |
| | Mel : mde-doc@cg34.fr | |
| Tél. : 04 99 62 09 42 | Fax : 04 67 59 52 10 | Internet : www.cg34.fr |
| Objectifs, missions | La MDE est un service du Conseil Général de l'Hérault. Sa vocation : sensibilisation à l'environnement, du grand public aux scolaires ; participation à la valorisation des actions du Département dans le domaine de l'environnement. | INFORMATIONS PRATIQUES Gratuit, groupes sur rendez-vous |
| Domaines | Environnement, éducation à l'environnement, sciences et techniques, jardinage, écologie, paysage, architecture (locale), agriculture biologique, santé (alimentation environnement), botanique, faune. | |
| Centre de ressources | Consultation sur place. Prêt aux scolaires, associations, collectivités territoriales et centres de documentation | |
| Accueil des scolaires | Sur rendez-vous. Suivi de projets pédagogiques et appui documentaire. Proposition d'expositions et d'animations, d'un rucher pédagogique, du potager du château, ateliers en documentation. | |
| Interventions extérieures | Selon demande | |

| Gard | | |
|---|---|--|
| Parc National des Cévennes (PNC) - Centre de Documentation et d'Archives | Type : Institution | |
| Font-Vive 3, Grand' Rue 30450 Génolhac | Contact : François Girard, Documentaliste | |
| | Mel : doc.pnc@bsi.fr | |
| Tél. : 04 66 61 19 97 | Fax : 04 66 61 29 40 | Internet : www.bsi.fr/pnc/ |
| Objectifs, missions | Conservation et gestion du Parc National des Cévennes. | INFORMATIONS PRATIQUES Tout public |
| Domaines | Agriculture, industrie alimentaire, agronomie. | |
| Centre de ressources | Consultation sur place. Recherche documentaire. Interrogation de bases de données. Consultation Internet | |
| Accueil des scolaires | oui | |
| Interventions extérieures | oui | |

STRUCTURES REGIONALES

Associations et autres structures

| Hérault | | |
|--|---|---|
| Agence Méditerranéenne de l'Environnement (AME) | | Type : Association |
| Le Millenaire II 417, rue Samuel Morse 34000 Montpellier | | Contact : Anne-Sophie Dormont, Chargée de projets |
| | | Mel : dormont@ame-lr.org |
| Tél : 04 67 22 90 62 | Fax : 04 67 22 94 05 | Internet : http://www.ame-lr.org |
| Objectifs, missions | INFORMATIONS PRATIQUES Coordination du projet "Alimentation et santé des lycéens et des collégiens en Languedoc-Roussillon". | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| Domaines | Energie, déchets, éducation à l'environnement, paysage, espaces naturels, agriculture, forêt, environnement et santé. | |
| Centre de ressources | non | |
| Accueil des scolaires | non | |
| Interventions extérieures | oui | |

| Hérault | | |
|--|---|--|
| Agropolis Museum | | Type : Association |
| 951, avenue Agropolis 34394 Montpellier cedex 5 | | Contact : Nathalie Colin, responsable pédagogique Clotilde Poitevin, Animatrice |
| | | Mel : museum@agropolis.fr |
| Tél : 04 67 04 75 14 | Fax : 04 67 04 13 69 | Internet : http://museum.agropolis.fr |
| Objectifs, missions | Musée de l'agriculture et des nourritures du monde. | INFORMATIONS PRATIQUES Ouverture : tous les jours, de 14h à 18h - sauf le mardi. |
| Domaines | Nourritures et agriculture du monde. | |
| Centre de ressources | oui | |
| Accueil des scolaires | Visites libres. Visite guidée. Animations. | |
| Interventions extérieures | oui | |

STRUCTURES REGIONALES

Associations et autres structures (suite)

| Gard | | |
|--|--|---|
| Association de Défense d'Education et d'Information du Consommateur (ADEIC) | | Type : Association |
| Adresse : Les Mas du Soleil – 7, impasse Réaumur 30900 – Nîmes | | Contact : Jean-Marie CHOULEUR Mel : Adeic.gard@laposte.net |
| Tél. : 04 66 64 28 97 | Fax : 04 66 23 13 17 | Internet : |
| Objectifs, missions | Assurer et développer l'éducation et l'information du consommateur et de l'utilisateur, en s'adressant tout particulièrement aux enfants, adolescents, étudiants et à leurs éducateurs. Aider les jeunes à devenir des citoyens consommateurs critiques et conscients de leurs responsabilités. | Informations pratiques Chaque année en collaboration avec des établissements d'enseignement professionnel hôtelier dans le cadre d'un projet d'action pluridisciplinaire nous organisons un colloque ou un dîner- débats « grand public » en partenariat avec le CIVAM du Gard et l'Union Pour la Promotion de la Restauration. |
| Domaines | Animation de petits déjeuners en milieu scolaire pour une meilleure connaissance des produits alimentaires. Education au goût et à la culture méditerranéenne, le plaisir de consommer des fruits et légumes.. Sécurité alimentaire « savoir mieux acheter » Les risques des boissons alcoolisées, l'intérêt de préparer et consommer des cocktails sans alcool à base de fruits et jus de fruits. | |
| Centre de ressources | Oui pour l'aide aux étudiants et éducateurs : études, mémoires, enseignement, etc... sur des sujets de consommation | |
| Accueil des scolaires | Non. | |
| Interventions extérieures | Oui à la demande des équipes éducatives d'établissements scolaires | |

STRUCTURES REGIONALES

Associations et autres structures (suite)

| Hérault | | |
|--|---|---|
| Cap Environnement | | Type : Association |
| Maison de l'Environnement Mas de Costebelle 482, avenue de la Vieille Poste 34000 Montpellier | | Contact : Jean Zmirou, Président et Conférencier Sébastien Lantheaume, Animateur |
| | | Mel : cap- environnement@wanadoo.fr |
| Tél : 04 67 15 33 28 | Fax : | Internet : http://perso.wanadoo.fr/cap-environnement |
| Objectifs, missions | Eduquer à la protection de l'environnement et de la santé publique. | INFORMATIONS PRATIQUES |
| Domaines | Education à l'environnement (alimentation, déchets, découverte des milieux, eau, énergies, pollutions). | |
| Centre de ressources | non | |
| Accueil des scolaires | non | |
| Interventions extérieures | Animations sur l'alimentation : - l'équilibre alimentaire, - les filières du producteur aux consommateurs (productions locales), - les relations entre alimentation et environnement. A la demi-journée ou à la journée. Cycle d'animations dans le cadre d'un projet. | |

| Hérault | |
|--|--|
| Centre de Coopération Internationale en Recherche Agronomique pour le Développement (CIRAD) - Délégation de l'information scientifique et technique | |
| Type : Centre de recherche | |
| TA 383/04, avenue Agropolis 34398 Montpellier cedex 5 | |
| Contact : Lucile Grasset, Service information et documentation | |
| Mel : lucile.grasset@cirad.fr | |
| Tél. : 04 67 61 58 49 | Fax : 04 67 61 58 20 |
| Internet : www.cirad.fr | |
| Objectifs, missions | Contribuer au développement des régions tropicales par des recherches, des réalisations expérimentales, la formation, l'information scientifique et technique. |
| Domaines | Agriculture, industrie alimentaire, agronomie |
| Centre de ressources | Consultation sur place. Prêt de document. Consultation Internet. |
| Accueil des scolaires | non |
| Interventions extérieures | Conférences : réalisées par des chercheurs sur demande. |
| INFORMATIONS PRATIQUES | |

STRUCTURES REGIONALES

Associations et autres structures (suite)

| Hérault | | | |
|--|---|--|--|
| Centre de documentation sur le Tiers-Monde (CDTM) | | Type : Association | |
| 14, descente en Barrat 34000 Montpellier | | Contact : Danielle Eldin, Françoise Ruellan | |
| | | Mel : cdtm34@mageos.com | |
| Tél. : 04 67 02 40 79 | Fax : 04 67 60 32 07 | Internet : www.ritimo.org/cdtm34 | |
| Objectifs, missions | Documentation et information sur les pays du Tiers-monde, sur les relations Nord-Sud. | INFORMATIONS PRATIQUES | |
| Domaines | Agriculture, relations internationales, pays en développement, sciences humaines, droits de l'homme, droits des peuples, coopération. | | |
| Centre de ressources | Consultation sur place. Prêt de documents. Consultation Internet. | | |
| Accueil des scolaires | oui | | |
| Interventions extérieures | oui | | |

| Hérault | | | |
|--|--|--|--|
| Centre International pour la Recherche Agricole orientée vers le Développement (ICRA) | | Type : Centre de recherche | |
| Agropolis International avenue Agropolis 34394 Montpellier cedex 5 | | Contact : Françoise de Chevigny, Documentaliste | |
| | | Mel : icra@agropolis.fr | |
| Tél. : 04 67 04 75 27 | Fax : 04 67 04 75 26 | Internet : www.icra.agropolis.fr | |
| Objectifs, missions | Recherche et développement. | INFORMATIONS PRATIQUES | |
| Domaines | Agriculture, industrie alimentaire, agronomie. | | |
| Centre de ressources | Consultation sur place. Prêt de documents. Recherche documentaire. | | |
| Accueil des scolaires | non | | |
| Interventions extérieures | non | | |

STRUCTURES REGIONALES

Associations et autres structures (suite)

| Gard | | |
|---|--|--|
| Centres d'Initiatives pour Valoriser l'Agriculture et le Milieu rural du Gard (CIVAM 30) | Type : Association | |
| Domaine de Puechlong 30610 St-Nazaire-des-Gardies | Contact : Stéphane Veyrat, animateur départemental | |
| | Mel : civam-lr@wanadoo.fr | |
| Tél. : 04 66 77 11 12 | Fax : 04 66 77 10 83 | Internet : Fd-civam-gard@wanadoo.fr |
| Objectifs, missions | Fédérer des associations. Informers, former, accompagner ses adhérents. Développer et dynamiser le milieu rural. Accompagner les porteurs de projet. L'équipe étoffée d'animateurs et de techniciens permet de suivre les projets des adhérents et de répondre à des demandes très personnalisées. | INFORMATIONS PRATIQUES |
| Domaines | Valorisation des savoirs-faires et des produits agricoles de qualité. Tourisme rural, patrimoine culturel. Agriculture biologique, produits fermiers. Education à l'environnement et à l'alimentation (RACINES et Manger bio) | |
| Centre de ressources | oui | |
| Accueil des scolaires | oui (RACINES) | |
| Interventions extérieures | oui | |

| Aude | | |
|---|--|-------------------------------|
| Comité Audois d'Education pour la Santé (CAES) | Type : Association | |
| Centre administratif départemental 11855 Carcassonne cedex 9 | Contact : Catherine Pujol, Documentaliste | |
| | Mel : caes-11@wanadoo.fr | |
| Tél. : 04 68 11 69 77 | Fax : 04 68 11 64 07 | Internet : |
| Objectifs, missions | Référent local pour des actions d'éducation pour la santé. | INFORMATIONS PRATIQUES |
| Domaines | Education, enseignement, pédagogie. Santé, EPS. | |
| Centre de ressources | Consultation sur place. Prêt de documents. Recherche documentaire. | |
| Accueil des scolaires | non | |
| Interventions extérieures | non | |

STRUCTURES REGIONALES

Associations et autres structures (suite)

| Hérault | | | |
|---|--|---|--|
| Comité de l'Hérault d'Education pour la Santé (CHES) | | Type : Association | |
| Centre André Levy Résidence Don Bosco 54, Chemin de Moularès 34000 Montpellier | | Contact : Françoise Demonceau | |
| | | Mel : chesfrap@mnet.fr | |
| Tél : 04 67 64 07 28 | Fax : 04 67 15 07 40 | Internet : | |
| Objectifs, missions | Prévention, information, éducation à la santé. | INFORMATIONS PRATIQUES Sur rendez-vous. | |
| Domaines | Médecine, santé. | | |
| Centre de ressources | Consultation sur place. Prêt de documents. Recherches documentaires. Interrogation de bases de données. Consultation Internet. | | |
| Accueil des scolaires | oui | | |
| Interventions extérieures | oui | | |

| Lozère | | | |
|---|--|---|--|
| Comité d'Education pour la Santé de la Lozère (CODES 48) | | Type : Association | |
| 1 bis allée des soupirs 48000 Mende | | Contact : Cécile Jouanole, Secrétaire | |
| | | Mel : codes48@wanadoo.fr | |
| Tél : 04 66 65 33 50 | Fax : 04 66 49 26 77 | Internet : | |
| Objectifs, missions | Prévention, information, éducation à la santé. | INFORMATIONS PRATIQUES Sur rendez-vous. | |
| Domaines | Médecine, santé. | | |
| Centre de ressources | Consultation sur place. Prêt de documents. Recherche documentaire. | | |
| Accueil des scolaires | | | |
| Interventions extérieures | | | |

STRUCTURES REGIONALES

Associations et autres structures (suite)

| Pyrénées-Orientales | | |
|--|--|---|
| Comité Départemental d'Education pour la Santé des Pyrénées-Orientales (CODES 66) | | Type : Association |
| 55, avenue de la Salanque BP 4124 66043 Perpignan cedex | | Contact : Martine Danoy, Documentaliste Laurent Bucher, Agent d'accueil |
| | | Mel : codes66.po@wanadoo.fr |
| Tél : 04 68 61 42 95 | Fax : 04 68 61 02 07 | Internet : |
| Objectifs, missions | Accueillir, informer et documenter le public sur tout thème de santé : alimentation, hygiène, tabac, alcool, drogue, SIDA... | INFORMATIONS PRATIQUES Gratuit |
| Domaines | Education pour la santé | |
| Centre de ressources | Consultation sur place. Prêt de documents. Recherche documentaire. | |
| Accueil des scolaires | oui | |
| Interventions extérieures | non | |

STRUCTURES REGIONALES

Associations et autres structures (suite)

| Gard | | |
|---|--|---|
| Comité Départemental d'Education pour la Santé du Gard (CDES 30) | | Type : Association |
| 7, place de l'Oratoire 30900 Nîmes | | Contact : Frédérique Arzoumanian, Documentaliste |
| | | Mel : cdes30@wanadoo.fr |
| Tél. : 04 66 21 10 11 | Fax : 04 66 21 69 38 | Internet : |
| Objectifs, missions | Développer des actions d'éducation et de promotion de la santé auprès de différents groupes de population. Mise en œuvre de projets coordonnés avec les partenaires. Relais des campagnes nationales par des actions de terrain locales. | INFORMATIONS PRATIQUES Réservé aux professionnels du secteur santé, social, éducation, étudiant, grand public |
| Domaines | Education, enseignement, pédagogie Médecine, santé Sciences humaines, sociologie, relations sociales | |
| Centre de ressources | Consultation : ouvrages, revues, articles de presse. Diffusion de documents gratuits : affiches, brochures, dépliants, tracts. Vidéotheque : prêt gratuit de cassette Aide à la recherche d'informations. | |
| Accueil des scolaires | Oui | |
| Interventions extérieures | Présentation du CDES, du centre documentaire et de son fonds (présentation des documents et des outils pédagogiques) au cours de forums, colloques, journées mondiales, manifestation, dans des centres de formation... Participation à des manifestations de prévention santé. | |

STRUCTURES REGIONALES

Associations et autres structures (suite)

| Hérault | | |
|--|---|--|
| Comité Régional d'Education pour la Santé en Languedoc-Roussillon (CRES-LR) | | Type : Association |
| Hôpital la Colombière 39, avenue Charles Flahault 34295 Montpellier cedex 5 | | Contact : Magali Augé, Documentaliste |
| Tél : 04 67 04 88 50 | | Mel : cres.lr@wanadoo.fr |
| Fax : 04 67 52 02 57 | Internet : www.cres-lr.org | |
| Objectifs, missions | Promouvoir le développement de l'éducation pour la santé en Languedoc-Roussillon, dans le cadre des programmes de l'Institut National de Prévention en Education pour la Santé (INPES) et de ceux portés par tout organisme public ou privé concourant à la santé publique régionale. | INFORMATIONS PRATIQUES Sur rendez-vous. Coordination du projet "Alimentation et santé des lycéens et des collégiens en Languedoc-Roussillon". |
| Domaines | Prévention. Education pour la santé. Promotion de la santé. Formation. Conseils méthodologiques | |
| Centre de ressources | Consultation sur place par les professionnels du milieu scolaire. Recherche documentaire. | |
| Accueil des scolaires | non | |
| Interventions extérieures | Forums, colloques, manifestations, formations. | |

STRUCTURES REGIONALES

Associations et autres structures (suite)

| Hérault | | |
|--------------------------------------|--|---|
| Domaine pédagogique de Piquet | | Type : Institution |
| route de Ganges 34790 Grabels | | Contact : Blaise Genna |
| | | Mel : expl- legta.montpellier@educagri.fr |
| Tél. : 04 67 52 26 59 | Fax : 04 67 52 26 59 | Internet : |
| Objectifs, missions | Exploitation agricole en taille réelle (18 ha de vigne, 15 ha de cultures) au service des équipes pédagogiques du Lycée Agropolis et d'autres établissements. Lieu de rencontre et d'accueil. Lieu-ressource pour la définition de projets pédagogiques. Animations directes et / ou en concertation avec les équipes pédagogiques. | INFORMATIONS PRATIQUES |
| Domaines | Agriculture, alimentation et environnement. Paysages agricoles et périurbains. | |
| Centre de ressources | oui | |
| Accueil des scolaires | oui | |
| Interventions extérieures | non | |

STRUCTURES REGIONALES

Associations et autres structures (suite)

| Hérault | | | |
|--|--|--|--|
| Epidaure - CRLC | | Type : Institution | |
| rue des Apothicaires Parc Euromédecine 34298 Montpellier cedex | | Contact : Farida Moussaoui, Chargée de communication Muriel Bousquet, Animatrice pour les collèges et les lycées | |
| | | Mel : epidaure@valdorel.fnclec.fr | |
| Tél : 04 67 61 30 08 (M. Bousquet) 04 67 61 30 11 (F. Moussaoui) | Fax : 04 67 61 31 16 | Internet : http://www.valdorel.fnclec.fr/epi/index.htm | |
| Objectifs, missions | Information, formation, recherche, évaluation en prévention et éducation pour la santé. | INFORMATIONS PRATIQUES | |
| Domaines | Prévention, éducation à la santé | | |
| Centre de ressources | Consultation sur place. Prêt et vente de documents. Recherche documentaire. Banque de données : http://epidaure.mnet.fr | | |
| Accueil des scolaires | oui | | |
| Interventions extérieures | oui | | |

STRUCTURES REGIONALES

Associations et autres structures (suite)

| Hérault | | |
|--|--|--|
| Fédération des Centres d'Initiatives pour Valoriser l'Agriculture et le Milieu rural de l'Hérault (Fd CIVAM 34) | | Type : Association |
| Maison des agriculteurs - Bâtiment B Mas de Saporta CS 50023 34875 Lattes cedex | | Contact : Aude Dutay, Animatrice Mel : civam.herault@free.fr |
| Tél : 04 67 92 42 23 | Fax : 04 67 58 54 85 | Internet : |
| Objectifs, missions | Accompagnement à la mise en place de projets individuels ou collectifs. Mise en place d'activités d'éducation à l'environnement. Projets pédagogiques sur l'agriculture et l'alimentation. Coordination du Réseau d'Agriculteurs choisissant d'Inviter à la Nature les Enfants (RACINE 34) dont les objectifs sont la sensibilisation et l'éducation des jeunes à l'écocitoyenneté à travers la découverte des milieux naturels et humains. | INFORMATIONS PRATIQUES Enseignants, animateurs, éducateurs, personnels de service. Vouloir monter un projet à long terme. Tarifs : 76 € la demi-journée et 137 € la journée. |
| Domaines | Agriculture. Education à l'environnement. Alimentation. | |
| Centre de ressources | non | |
| Accueil des scolaires | Dans le cadre du Réseau d'Agriculteurs choisissant d'Inviter à la Nature les Enfants (RACINE 34), accueil de jeunes à la ferme par des agriculteurs dans l'Hérault. | |
| Interventions extérieures | Formations : Connaissance du milieu agricole. L'équilibre alimentaire. Lien de la terre à l'assiette. Projets éducatifs. Accompagnement d'animateurs, d'enseignants, d'éducateurs à la mise en place d'un projet. | |

STRUCTURES REGIONALES

Associations et autres structures (suite)

Pyrénées-Orientales

| | | |
|--|---|--|
| Ferme de découverte "Elevage d'Antan" | | Type : Institution |
| Route de Taxo 66690 Saint André | | Contact : Jean René Billuart, Directeur |
| | | Mel : |
| Tél. : 04 68 89 16 39 | Fax : | Internet : |
| Objectifs, missions | Préserver les races en voie de disparition. Eduquer à l'environnement. Animations, ateliers autour de la nourriture et de la laine. | INFORMATIONS PRATIQUES Visite simple : 3,5 € Visite avec un atelier : 6 € Visite avec 2 ateliers : 8,5 € |
| Domaines | Papier recyclé Animaux de la ferme Nourriture Jardin biologique Teinture Laine | |
| Centre de ressources | oui | |
| Accueil des scolaires | Ateliers : Nourrissage et soins des animaux. Fabrication du beurre. Comment avoir des petits. Le pain "du blé au pain à l'ancienne". Découverte des équidés... | |
| Interventions extérieures | | |

Hérault

| | | |
|--|---|---|
| Ferme pédagogique de Briandes | | Type : Institution |
| Briandes 34650 Lunas | | Contact : D Tharaud, Directeur Ina Hames, Coordinatrice |
| | | Mel : ina.hames@wanadoo.Fr |
| Tél. : 04 67 23 73 91 04 67 23 78 62 | Fax : 04 67 23 73 91 | Internet : www.ferme-peda-briandes.com |
| Objectifs, missions | Eclairer le jeune sur ce qui le nourrit ; montrer la relation entre les produits de la ferme, les animaux d'élevage, le jardin et notre alimentation. Amener le jeune à explorer, à connaître et à respecter l'environnement. Organisation de classes de découverte de 2 à 10 jours et de séjours vacances à la ferme de 1 à 2 semaines l'été (agréé Jeunesse et Sports). | INFORMATIONS PRATIQUES Scolaires jusqu'au collège. |
| Domaines | Animaux de la ferme. Jardins. Alimentation, produits de la ferme. | |
| Centre de ressources | non | |
| Accueil des scolaires | Organisation de camps, de séjours, de classes de découverte. | |
| Interventions extérieures | non | |

STRUCTURES REGIONALES

Associations et autres structures (suite)

| Aude | | |
|--|---|--|
| Ferme pour enfants "le clos d'Authenac" | | Type : Institution |
| Le clos d'Authenac 11120 Ginestyras | | Contact : Claudie Mazard |
| Tél : 04 68 46 33 05 | | Mel : claudie.mazard@wanadoo.fr |
| Fax : 04 68 46 33 05 | Internet : | |
| Objectifs, missions | Mettre en relation l'enfant, l'animal et la ruralité. Sensibiliser à l'environnement et pour l'environnement. | INFORMATIONS PRATIQUES |
| Domaines | Jardin botanique. Potager. Animaux. Transformation des produits. Environnement végétal vivant. Alimentation, plante, terre. | |
| Centre de ressources | oui | |
| Accueil des scolaires | Animations : Elaboration de menus équilibrés. Nourriture des animaux (dosage, pourquoi, explications). Accueil à la ferme en journée ou classes vertes, Centre de Loisirs pendant les vacances et mercredis. | |
| Interventions extérieures | non | |

STRUCTURES REGIONALES

Associations et autres structures (suite)

| Hérault | | |
|---|--|--|
| Groupe Régional Animation Initiation Nature Environnement du Languedoc-Roussillon (GRAINE LR) Maison de l'Environnement de Montpellier "Charles-Flahault" 16, rue Ferdinand Fabre 34090 Montpellier | | Type : Association Contact : Véronique Delattre, Documentaliste Mel : graine.languedoc.roussillon@wanadoo.fr Tél : 04 67 79 28 55 Fax : 04 67 72 45 00 Internet : http://graine.lr.free.fr |
| Objectifs, missions | Formation en éducation à l'environnement. Recherche pédagogique par la publication de revues et de fiches pédagogiques. Mise à disposition et circulation d'informations. Centre de ressources en éducation à l'environnement. | Informations pratiques Gratuit pour la consultation. Prêt réservé aux adhérents. Horaire d'ouverture : Du lundi au jeudi de 9h à 12h et de 14h à 17h. Service éducatif du GRAINE : Enseignant détaché deux demi-journées par semaine pour aider à la mise en place de projets. |
| Domaines | Education, enseignement, pédagogie. Ecologie, environnement, pollution. Sciences de la terre, géologie, géographie, alimentation. | |
| Centre de ressources | Consultation sur place. Recherche documentaire. | |
| Accueil des scolaires | Oui (prêt de documents) | |
| Interventions extérieures | Oui dans le cadre des réseaux. | |

STRUCTURES REGIONALES

Associations et autres structures (suite)

| Hérault | | |
|---|--|---|
| Institut Agronomique Méditerranéen de Montpellier (IAMM) | Type : Centre de recherche | |
| 3191 Route de Mende 34093 Montpellier Cedex 5 | Contact : Marie-Louise Leclerc, Responsable centre de documentation | |
| | Mel : leclerc@iamm.fr | |
| Tél. : 04 67 04 60 00 | Fax : 04 67 54 25 27 | Internet : http://www.iamm.fr |
| Objectifs, missions | L'IAMM a pour mission de proposer des formations post-universitaires et d'animer des réseaux de recherche coopératifs. | INFORMATIONS PRATIQUES |
| Domaines | Agriculture, politique agricole, développement rural, économie alimentaire, économie internationale, économie agricole, gestion des ressources, exploitation agricole, entreprise alimentaire, ouvrages méthodologiques et annuaires. Aire géographique couverte: prioritairement l'aire méditerranéenne. | |
| Centre de ressources | oui | |
| Accueil des scolaires | non | |
| Interventions extérieures | non | |

| Hérault | | |
|---|---|---|
| Institut de Recherche pour le Développement (IRD) | Type : Centre de recherche | |
| 911, avenue d'Agropolis BP 5045 34032 Montpellier cedex | Contact : Elisabeth Pélegrin | |
| | Mel : pelegrin@mpl.ird.fr | |
| Tél. : 04 67 41 61 34 | Fax : 04 67 41 63 30 | Internet : http://www.mpl.ird.fr |
| Objectifs, missions | Recherche sur les milieux physiques, biologiques et humains des pays du Sud. Accueil et formation des chercheurs travaillant dans ces domaines. | INFORMATIONS PRATIQUES |
| Domaines | Biologie, physiopathologie végétale, nutrition et santé humaine, écologie, environnement. | |
| Centre de ressources | Consultation sur place. Recherche documentaire. Interrogation de bases de données. Recherche sur : http://www.bondy.ird.fr/pleins_textes | |
| Accueil des scolaires | Non | |
| Interventions extérieures | Non | |

STRUCTURES REGIONALES

Associations et autres structures (suite)

| Hérault | | |
|--|--|-------------------------------|
| Les Farigoules | Type : Association | |
| Le Triol chemin de Pailhas 34380 Viols le Fort | Contact : Sébastien Lendentu, Animateur Catherine Rolland, Présidente | |
| | Mel : | |
| Tél. : 04 67 55 67 26 | Fax : 04 67 55 67 26 | Internet : |
| Objectifs, missions | Eduquer à l'environnement. Former à l'agroécologie. Jardinage, travaux pratiques sur terrain de production de légumes, chantier de jeunes, atelier pain et fromage. | INFORMATIONS PRATIQUES |
| Domaines | Maraîchage. Agroécologie et jardinage. Gestion de l'eau. Pain. Fromages. Compostage. | |
| Centre de ressources | oui | |
| Accueil des scolaires | Organisation de camps, séjours. Conférences : Valorisation des déchets alimentaires par compostage. Le métier de maraîcher : de la production à la vente. Ateliers découverte de la fabrication du fromage de chèvre et du pain. Formations | |
| Interventions extérieures | oui | |

STRUCTURES REGIONALES

Associations et autres structures (suite)

| Gard | | |
|---|---|---|
| Maison de la Nature et de l'Environnement d'Alès et des Cévennes (MNE) | | Type : Association |
| 21, rue Soubeyranne 30100 Alès | | Contact : Hélène Clavreuil, Documentaliste Audrey Mussetta, Chargée de projets |
| | | Mel : mne.ales@wanadoo.fr |
| Tél. : 04 66 52 61 38 | Fax : 04 66 52 66 55 | Internet : |
| Objectifs, missions | Objectif principal : éducation relative à l'environnement Différentes missions : Mener des actions de sensibilisation et d'éducation à l'environnement. Agir pour le développement local et régional (coordination de projets associatifs ; mise en réseau). Constituer une source d'informations et de diffusion (centre de ressources et de documentation). | INFORMATIONS PRATIQUES Enseignants et scolaires. Adhésion au centre de ressources et de documentation (8 €). |
| Domaines | Education à l'environnement. Coordination des associations. Thèmes : éducation, formation, animation. | |
| Centre de ressources | oui | |
| Accueil des scolaires | Animations sur le thème des goûts et des saveurs : séances de dégustation, analyse d'emballages, jeux divers... Formations sur l'utilisation de la mallette sur les "goûts et saveurs". | |
| Interventions extérieures | oui | |

STRUCTURES REGIONALES

Associations et autres structures (suite)

| Gard | | |
|--|--|--|
| Nature et Progrès Gard | | Type : Association |
| Martine Nivon La Baraque 30450 Aujac | | Contact : Martine Nivon, Animatrice |
| Tél : 04 66 61 12 77 Fax : 04 66 61 12 77 | | Mel : |
| | | Internet : |
| Objectifs, missions | Créée en 1983, association départementale de la fédération Nature et Progrès, qui depuis 1964, œuvre à la promotion de l'agriculture biologique, à la recherche dans ce domaine et à favoriser le contact entre agriculteurs et consommateurs. | INFORMATIONS PRATIQUES |
| Domaines | Agriculture biologique. Vie des sols. Cycle de la matière. | |
| Centre de ressources | non | |
| Accueil des scolaires | Animations : - la vie des sols, l'importance de l'humus, - les besoins des plantes et leurs similitudes avec les besoins de l'homme... et de la terre, - la notion de cycle du vivant | |
| Interventions extérieures | oui | |

| Hérault | | |
|---|---|--|
| Observatoire régional de la santé du Languedoc-Roussillon (ORS-LR) | | Type : Association |
| Hôpital St. Eloi 80, avenue Augustin Fliche 34295 Montpellier cedex 5 | | Contact : Catherine Casu, Documentaliste |
| Tél : 04 67 52 64 39 Fax : 04 67 52 02 74 | | Mel : casu.ors@wanadoo.fr |
| | | Internet : www.fnors.org (ou www.perso.wanadoo.fr.ors.lr) |
| Objectifs, missions | Collecter, valider, valoriser et diffuser l'information existant sur l'état de la santé dans la région, l'offre de soins et son utilisation | INFORMATIONS PRATIQUES Sur rendez-vous |
| Domaines | Médecine, santé publique | |
| Centre de ressources | Consultation sur place. Recherche documentaire. | |
| Accueil des scolaires | non | |
| Interventions extérieures | non | |

STRUCTURES REGIONALES

Associations et autres structures (suite)

| Hérault | | |
|---|---|---|
| Route des épices | | Type : Association |
| 5, impasse la Bruyère 34170 Castelnau le Lez | | Contact : Soraya Lagarrigue, Animatrice |
| | | Mel : contacts@route-epices.com |
| Tél. : 04 67 02 26 12 | Fax : 04 67 02 26 12 | Internet : http://www.route-epices.com |
| Objectifs, missions | Route des épices exerce des activités éducatives et culturelles dans le domaine du goût depuis 1986. Le contenu des interventions permet d'aborder différentes thématiques concernant l'histoire, la géographie (découverte des aliments) les sciences et techniques (olfaction, goût, environnement), le français, les mathématiques, les arts plastiques et culinaires ; autant de thèmes qui confortent d'une autre manière les programmes pédagogiques. | INFORMATIONS PRATIQUES |
| Domaines | Education, culture, promotion, valorisation | |
| Centre de ressources | oui voir site Internet | |
| Accueil des scolaires | Ateliers pour jeunes - La petite école du goût, (6 à 14 ans) au musée Agropolis Sensibilisation au goût, découverte des saveurs, connaissance des produits. - L'école de la vigne et du goût, (primaire à collège), St Chinian (34) Education au goût, connaissance du patrimoine vivant lié à la vigne" Ateliers pour adultes - L'école des gourmets Découverte des saveurs, connaissance des produits. | |
| Interventions extérieures | En milieu scolaire, médicaux-sociaux et culturels. | |

STRUCTURES NATIONALES

Structures du service public

Agence française de sécurité sanitaire des aliments (AFSSA)

<http://www.afssa.fr>

Objectifs

Evaluer les risques nutritionnels et sanitaires des aliments depuis la production des matières premières jusqu'à la distribution au consommateur final.

Mener des activités de recherche et d'appui technique en matière de santé animale, hygiène des aliments et nutrition.

Assurer des missions spécifiques en matière de médicament vétérinaire : évaluation des dossiers d'autorisation de mise sur le marché, de limites maximale de résidu, contrôle de qualité, contrôle de la publicité, pharmacovigilance vétérinaire.

Conseil National de l'Alimentation (CNA)

<http://www.agriculture.gouv.fr/alim/part/cna.html>

Objectifs

le Conseil National de l'Alimentation est consulté par les ministres chargés de l'agriculture et de la pêche, de la santé et de la consommation sur la définition de la "politique alimentaire" française :

- adaptation de la consommation aux besoins nutritionnels,
- sécurité alimentaire pour les consommateurs,
- qualité des denrées alimentaires,
- information des consommateurs sur les produits.

Le CNA regroupe des représentants de la filière agroalimentaire, des consommateurs, des scientifiques et des administrations. Le CNA émet des avis et des recommandations.

Direction générale de la santé (DGS)

<http://www.sante.fr/>

Objectifs

Ce portail, piloté par la Direction Générale de la Santé (DGS), fédère les agences sanitaires sous la tutelle du Ministère de l'Emploi et de la Solidarité. Il a pour but de valoriser les informations de santé publique des sites de ces agences. Il traite à la fois de sécurité sanitaire et d'informations pédagogiques et de documentaires en santé. La DGS, entre 2001 et 2005, pilote le Programme National de Nutrition et de Santé (PNNS).

Ministère de la santé

<http://www.sante.gouv.fr>

Objectifs

Applique la politique de l'Etat en matière de santé publique.

Ministère de l'agriculture et de la pêche

<http://www.agriculture.gouv.fr>

Objectifs

Le ministère de l'Agriculture et de la Pêche accomplit de nombreuses missions qui impliquent à la fois les hommes, les territoires et les produits.

Ces missions concernent non seulement l'ensemble des acteurs du monde rural mais aussi les 62 millions de consommateurs et usagers de l'espace rural. Elles se caractérisent par une grande diversité faisant appel à de nombreuses compétences :

- Le contrôle de la qualité et de la sécurité sanitaire des aliments.
- La préservation de l'environnement et de l'espace naturel.
- La responsabilité de l'Enseignement Agricole.
- Le développement économique des secteurs agricoles et agro-industriels en France, au sein de l'Union européenne et à l'international.
- Le développement de l'emploi en milieu rural.

STRUCTURES NATIONALES

Associations et autres structures

Agence pour la recherche et l'information en fruits et légumes frais (APRIFEL)

<http://www.aprifel.com>

Objectifs

Créée en 1981, APRIFEL a pour mission de délivrer une information approfondie et actualisée des fruits et des légumes : sur leur histoire, leur production, leurs variétés, leur aspect culinaire et leurs effets sur la santé. APRIFEL communique auprès des Professionnels de la Santé (Médecins, Spécialistes, Diététiciens...), sous l'égide de son Comité Scientifique créé en 1995.

Assureurs Prévention Santé

<http://www.ffsa.fr/>

Objectifs

Développer la prévention en matière de santé et vous aider à mieux gérer votre capital santé ; promouvoir et encourager les travaux scientifiques orientés vers la recherche d'une meilleure prévention.

Ses actions :

- éditions de documents en collaboration avec des médecins,
- réalisation de films de sensibilisation,
- organisation de campagnes de prévention,
- remise de subventions et de prix à des équipes médicales.

Centre de Recherche et d'Information Nutritionnelle (CERIN)

<http://www.cerin.org>

Objectifs

Le CERIN, association loi 1901, est un organisme scientifique dont la mission est de favoriser le développement et la diffusion des connaissances sur les relations entre alimentation et santé.

En partenariat avec les organismes de santé publique et les professionnels de santé, le CERIN met en place des programmes de recherche, de formation et d'information. Ces actions ont pour objectif de valoriser les bénéfices des comportements alimentaires équilibrés dans une perspective de prévention nutritionnelle adaptée aux différents groupes de population.

Centre d'Etude et de Documentation du Sucre (CEDUS)

<http://www.lesucre.com>

<http://www.legout.com/>

Objectifs

Le CEDUS est l'un des tout premiers organismes interprofessionnels à avoir vu le jour. Créé en 1932, il a pour mission d'assurer l'information, la documentation et la promotion d'un produit essentiel du secteur agro-alimentaire français : le Sucre.

Mieux informer pour mieux se nourrir.

Le CEDUS est présent à tous les niveaux d'enseignement, du primaire au secondaire en passant par les lycées d'enseignement professionnel. Il diffuse, à la demande des enseignants, une information pédagogique complète sur le sucre : culture de la betterave sucrière et de la canne à sucre, industrie sucrière, extraction, géographie et économie, alimentation, santé.

Depuis 1990, le sucre joue un rôle essentiel dans l'éducation au goût et la promotion des saveurs au travers de la Semaine du Goût, qui se tient dans toute la France en octobre. Site de référence sur le goût tout au long de l'année, le site www.legout.com affiche le programme complet de l'événement.

STRUCTURES NATIONALES

Associations et autres structures (suite)

Centre d'Etude et d'information pour les Vitamines (CEIV)

<http://www.ceiv.org>

Objectifs

Le Centre d'Etude et d'Information sur les Vitamines rassemble et diffuse l'ensemble des données les plus actuelles sur les vitamines, dans les domaines de la recherche scientifique, de l'évolution des technologies et de la modification des comportements alimentaires.

Il est reconnu comme un centre de référence, d'échanges et de concertation pour tous les professionnels concernés par une communication générique sur les vitamines (journalistes, professionnels de santé, responsables de l'enseignement, industriels, pouvoirs publics...).

Le CEIV constitue ainsi une véritable banque de données scientifiques sur les vitamines.

Centre d'information des viandes (CIV)

<http://www.centre-info-viande.asso.fr/>

Objectifs

Le Centre d'Information des Viandes se situe au carrefour des professionnels, des pouvoirs publics et des consommateurs. Il doit sa création, en 1987, à l'Interprofession du bétail et des viandes bovine et ovine ainsi qu'à l'Office des viandes. Sa particularité : un statut associatif et la volonté d'être un lieu d'échange et d'information grâce à son Conseil Scientifique, son Conseil Consommateurs et son Comité Ethique. En conséquence, le CIV applique une procédure rigoureuse de validation des informations qu'il a pour mission de diffuser sur les viandes et produits tripiers de bœuf, de veau et d'agneau.

Centre d'information et de documentation des industries laitières (CIDIL)

<http://www.cidil.fr>

Objectifs

Jouer le rôle d'un observatoire économique et sociologique de la consommation.

Il étudie les tendances générales de la consommation alimentaire et celles des produits laitiers. Il suit les marchés et en fait l'analyse, jusque dans leur aspect prospectif.

Promouvoir les produits laitiers et communiquer auprès de diverses populations, notamment celles dont l'accès direct est difficile pour les entreprises.

La consommation des produits laitiers est traitée sous tous les angles, en tenant compte des courants d'opinion et des grandes idées qui l'influencent. La mission de base confiée à la promotion collective est de contribuer au développement de la consommation de toutes les familles de produits laitiers.

Diagnostiquer et analyser les faiblesses d'un marché spécifique.

Dans ce cas particulier, l'action collective se déroule en concertation directe avec les entreprises. Elle est complémentaire de leurs propres actions pour la promotion d'une famille de produits.

Enfance et nutrition

<http://www.enfance-nutrition.asso.fr/>

Objectifs

Transmettre aux enfants, à leurs parents, aux enseignants et aux intervenants de la santé une information de qualité sur les connaissances actuelles en matière de nutrition de l'enfant et de l'adolescent.

Promouvoir la nutrition comme une priorité de santé publique auprès des enfants et des adolescents afin d'améliorer leur bien-être, leur espérance de vie.

Initier aux bienfaits d'une alimentation de gourmets, saine et variée.

Eduquer pour prévenir l'obésité infantile et les comportements alimentaires à risque.

Familiariser parents et enfants à l'utilisation des courbes de corpulence.

Développer des ateliers de nutrition dans les établissements scolaires.

Entraîner les enfants à la découverte de nouveaux horizons de saveurs au sein de l'Union Européenne.

STRUCTURES NATIONALES

Associations et autres structures (suite)

Groupe de Réflexion sur l'Obésité et le Surpoids

<http://www.gros.org/>

Objectifs

Le Groupe de Réflexion sur l'Obésité et le Surpoids regroupe des thérapeutes de toutes écoles et de toutes formations (médecins généralistes et spécialistes, psychologues, diététiciens, paramédicaux) ayant à prendre en charge des personnes en difficulté avec leur poids et leur comportement alimentaire.

L'association a vocation d'être un lieu de réflexion, d'échanges et de formation.

Groupe d'étude français sur l'anorexie et la boulimie (GEFAB)

<http://perso.club-internet.fr/dorigram/>

Objectifs

Collecter, à des fins scientifiques et pratiques, l'information sur les désordres alimentaires comme l'anorexie et la boulimie et distribuer en retour l'information et des outils auprès des personnes concernées.

Institut Français pour la Nutrition (IFN)

<http://www.ifn.asso.fr>

Objectifs

Favoriser la concertation entre les milieux scientifiques et les professionnels de la chaîne agroalimentaire à l'occasion des questions intéressant la Nutrition et l'Alimentation dans leurs différentes dimensions, et leur promotion...

De par son organisation et ses activités, l'IFN contribue ainsi à réunir dans le domaine de l'alimentation et de la nutrition les chercheurs du secteur public, des institutions privées et les principales entreprises françaises de l'agroalimentaire.

Il vise l'ouverture du monde de la recherche vers l'industrie et, inversement, des industriels vers les chercheurs. Les activités sont essentiellement d'ordre scientifique : conférences, colloques, publications et soutien à la recherche par un Prix de la Recherche en Nutrition et des Prix "jeune chercheur".

L'Institut national de prévention et d'éducation pour la santé (INPES)

<http://www.cfes.sante.fr/>

Objectifs

S'inscrivant dans le cadre de la politique de prévention du gouvernement, l'INPES a pour missions principales :

- d'exercer une fonction d'expertise et de conseil en matière de prévention et de promotion de la santé ;
- d'assurer le développement de l'éducation pour la santé et de l'éducation thérapeutique, sur l'ensemble du territoire, en tant que missions de service public.

Observatoire Cidil de l'Harmonie Alimentaire (OCHOA)

<http://www.lemangeur-ocha.com>

Objectifs

L'Observatoire Cidil de l'Harmonie Alimentaire a été créé en 1992. Il se veut un lieu de réflexion et d'échange et travaille, sous l'égide d'un comité scientifique, à un programme à long terme d'études et de publications sur les relations alimentation, santé, culture et société. Dans un contexte de spécialisation croissante des savoirs et des métiers, l'OCHA s'efforce de comprendre le mangeur dans sa globalité, à travers ses façons de manger et ses façons de penser son alimentation. En effet, " il ne suffit pas qu'un aliment soit bon à manger, encore faut-il qu'il soit bon à penser. " (Claude Levi-Strauss).

OUTILS EDUCATIFS ET PEDAGOGIQUES

Cette partie recense une sélection d'outils éducatifs et pédagogiques en rapport avec les fiches action et information. Ces documents sont disponibles dans les structures ressources régionales.

Ces outils sont présentés par type de support et au sein de chaque catégorie, ils sont listés par ordre alphabétique.

Pour les consulter, les commander, les emprunter ou encore connaître le prix ou tout autres renseignements, il faudra contacter directement les structures citées dans le champs "Où le trouver".

SUPPORTS AUDIOVISUELS

Diapositives

| | |
|--|---------------------|
| 1. D'où viennent les fruits tropicaux ? | |
| Type de document : Support audiovisuel (diapositives) | |
| Auteur | Editeur, collection |
| J. Madre | Armand Colin |
| Résumé | |
| Culture de bananes, d'ananas et commercialisation de ces fruits par les pays producteurs comme la Côte d'Ivoire. | |
| Où le trouver | |
| Centre Départemental de la Documentation Pédagogique de l'Aude (CDDP 11) | |
| Niveau : Collège, lycée | Date de création : |

| | |
|--|--------------------------------------|
| 2. L'alimentation des français | |
| Type de document : Support audiovisuel (diapositives) | |
| Auteur | Editeur, collection |
| V. Chagny, A. Bouffand | Colin |
| | Collection : "encyclopédie visuelle" |
| Résumé | |
| La place de la nourriture dans les dépenses des ménages français, les caractéristiques de la nourriture française, l'évolution de la consommation... | |
| Où le trouver | |
| Centre Départemental de la Documentation Pédagogique des Pyrénées-Orientales (CDDP 66) | |
| Niveau : Collège, lycée | Date de création : |

| | |
|---|---------------------|
| 3. Le pain | |
| Type de document : Support audiovisuel (diapositives) | |
| Auteur | Editeur, collection |
| | CIFAP |
| Résumé | |
| La fabrication du pain : de la récolte du blé à la préparation de la farine et de la pâte par le boulanger. | |
| Importance du pain dans l'alimentation. | |
| Où le trouver | |
| Centre Départemental de la Documentation Pédagogique de l'Aude (CDDP 11) | |
| Niveau : Collège, lycée | Date de création : |

Vidéocassettes

| | |
|--|-------------------------|
| 4. Les petites cuisinières africaines | |
| Type de document : Support audiovisuel (vidéocassette 18 minutes) | |
| Auteur | Editeur, collection |
| GRAD | GRAD, CDDP 74 |
| Centre de Documentation Pédagogique de Haute-Savoie (CDDP 74) | |
| Résumé | |
| En Afrique, les petites filles apprennent très jeunes à préparer le repas de la famille. | |
| Où le trouver | |
| Centre de documentation du tiers-monde (CDTM) | |
| Niveau : Collège, lycée | Date de création : 1995 |

SUPPORTS AUDIOVISUELS

Vidéocassettes (suite)

| | |
|--|--|
| 5. La cuisine | |
| Type de document : Support audiovisuel (vidéocassette 53 minutes avec livret 8 pages) | |
| Auteur | Editeur, collection |
| T. Boscheron, A. Baloud, A. Etchegoyen | Centre National de la Documentation Pédagogique (CNDP) |
| Résumé | |
| Point de vue d'un psychiatre, d'une psychanalyste et d'un historien du goût sur la cuisine. | |
| Où le trouver | |
| Centre Départemental de la Documentation Pédagogique des Pyrénées-Orientales (CDDP 66) | |
| Niveau : Collège, lycée | Date de création : 2000 |

| | |
|--|----------------------------------|
| 6. C'est pas sorcier | |
| - Du blé au pain | |
| - Le café | |
| Type de document : Support audiovisuel (vidéocassette) | |
| Auteur | Editeur, collection |
| F. Courant, B. Bucher | France 3 |
| | Collection : "C'est pas sorcier" |
| Résumé | |
| Deux émissions de la série en rapport avec l'alimentation : | |
| - "Du blé au pain". Film traitant de deux types de fabrication du pain, artisanal et industriel. | |
| - "Le café". Le chemin d'un grain de café depuis la récolte jusqu'à la consommation. | |
| Où le trouver | |
| Centres Départementaux de la Documentation Pédagogique (CDDP 11, 30, 34, 48, 66) | |
| Centre Régional de la Documentation Pédagogique (CRDP LR) | |
| Niveau : Collège, lycée | Date de création : 2001 |

| | |
|--|--|
| 7. Equilibre alimentaire, paradis artificiels | |
| Type de document : Support audiovisuel (vidéocassette) | |
| Auteur | Editeur, collection |
| La cinquième | Centre National de la Documentation Pédagogique (CNDP) |
| | La cinquième |
| | Collection : "Galilée" |
| Résumé | |
| Manger équilibré : réflexions d'adolescents sur ce thème. | |
| Une jeune étudiante qui a perdu 20 kg dans un centre spécialisé. | |
| Les traditions culinaires du Japon. | |
| Où le trouver | |
| Centres Départementaux de la Documentation Pédagogique (CDDP 11, 30, 34, 48, 66) | |
| Centre Régional de la Documentation Pédagogique (CRDP LR) | |
| Niveau : Collège, lycée | Date de création : 1998 |

| | |
|--|------------------------------------|
| 8. Qu'est ce qu'on mange ? | |
| Type de document : Support audiovisuel (vidéocassette) | |
| Auteur | Editeur, collection |
| La cinquième | La cinquième |
| | Collection "Qu'est ce qu'on mange" |
| Résumé | |
| Un voyage au pays du comestible. La découverte d'un aliment : son historique, l'évolution de ses usages, l'évolution des habitudes alimentaires... | |
| 2 numéros. | |
| Où le trouver | |
| Centres Départementaux de la Documentation Pédagogique du Gard (CDDP 30, 34, 66) | |
| Niveau : Collège, lycée | Date de création : 1998 |

SUPPORTS AUDIOVISUELS

Vidéocassettes (suite)

| | |
|---|---|
| 9. Révolution dans nos assiettes | |
| Type de document : Support audiovisuel (vidéocassette) | |
| Auteur N. Copperman, C. Chelli, E.Chain | Editeur, collection M6 Série "Capital" |
| Résumé Dossier thématique sur la crise de la vache folle, les innovations scientifiques et technologiques, les circuits de production et de vente. | |
| Où le trouver Agropolis Muséum Centres Départementaux de la Documentation Pédagogique (CDDP 11, 30, 34, 48, 66) Centre Régional de la Documentation Pédagogique (CRDP LR) | |
| Niveau : Collège, lycée | Date de création : 2000 |

| | |
|---|--|
| 10. Bien dans son assiette | |
| Type de document : Support audiovisuel (vidéocassette, 22 minutes) | |
| Auteur J. Cerf | Editeur, collection Centre National de la Documentation Pédagogique (CNDP) Collection : "Images à lire" |
| Résumé Ce film traite de manière humoristique les problèmes de l'alimentation. Celle-ci doit être variée et équilibrée à tous les âges de la vie. Mise en évidence des erreurs alimentaires les plus courantes. | |
| Où le trouver Centres Départementaux de la Documentation Pédagogique (CDDP 11, 30, 34, 48, 66) | |
| Niveau : Collège, lycée | Date de création : 1981 |

| | |
|--|---|
| 11. Bouche, que veux-tu ? | |
| Type de document : Support audiovisuel (vidéocassette, 26 minutes) | |
| Auteur C. Tellier | Editeur, collection Périscope |
| Résumé Cinq reportages tournés en Afrique, ponctués des réflexions d'un chercheur-poète, montrent certaines traditions culinaires et leur évolution. | |
| Où le trouver Centre de documentation du tiers-monde (CDTM) | |
| Niveau : Collège, lycée | Date de création : 1994 |

| | |
|---|--|
| 12. Le développement des pays du Sud : 1 -Nutrition, faim, santé, démographie | |
| Type de document : support audiovisuel (vidéocassette, 60 minutes) | |
| Auteur B. Theau | Editeur, collection Orcades Centre Régional de la documentation pédagogique Poitou-Charente (CRDP-PC) |
| Résumé 18 séquences de 3 minutes accompagnées d'un manuel de l'utilisateur sur l'alimentation au Brésil, aux Philippines et au Sénégal. | |
| Où le trouver Centre de documentation du tiers-monde (CDTM) | |
| Niveau : Collège, lycée | Date de création : 1995 |

SUPPORTS AUDIOVISUELS

Vidéocassettes (suite)

| | |
|---|--|
| 13. Les enquêtes du Moutard | |
| Type de document : Support audiovisuel (vidéocassette, dessin animé) | |
| Auteur P. Briday, C. Andréi, M. Marié, F. Touchet | Editeur, collection Centre National de la Documentation Pédagogique (CNDP) Collection "Côté télé : Les enquêtes du Moutard" |
| Résumé Un jeune reporter : "le Moutard" mène l'enquête sur les filières de production. - Le jus de fruit. - Le yaourt. - Le lait, fabrication moderne, du champ où paît la vache à l'emballage en usine. | |
| Où le trouver Centres Départementaux de la Documentation Pédagogique (CDDP 11, 30, 34, 48, 66) Centre Régional de la Documentation Pédagogique (CRDP LR) | |
| Niveau : Collège (6ème, 5ème) | Date de création : 2001 |

SUPPORTS ÉCRITS

Articles

| | |
|--|---|
| 14. Alimentation et activité physique | |
| Type de document : Support écrit (article) | |
| Auteur Centre National de la Documentation Pédagogique (CNDP) | Editeur, collection Collection "EPS. Éducation physique et sportive", numéro 281, p. 29-32. |
| Résumé Rôle de l'alimentation vis à vis de la pratique sportive en milieu scolaire en France et conseils pratiques pour une alimentation appropriée selon le niveau de pratique. | |
| Où le trouver Centre Départemental de la Documentation Pédagogique de l'Aude (CDDP 11) | |
| Niveau : Collège, lycée | Date de création : 2000 (janvier) |

| | |
|--|--|
| 15. Alimentation, environnement et cancer | |
| Type de document : Support écrit (article) | |
| Auteur F. Decloître | Editeur, collection Institut National de la Recherche Agronomique Collection "Courrier de la cellule environnement" numéro 17 |
| Résumé Les contaminants présents dans notre environnement, principalement dans notre alimentation et leurs effets cancérogènes. Les substances protectrices présentes dans les aliments. | |
| Où le trouver Groupe Régional Animation Initiation Nature Environnement du Languedoc-Roussillon (GRAINE LR) Maison de la Nature et de l'Environnement d'Ales (MNE) | |
| Niveau : Lycée | Date de création : 1992 |

SUPPORTS AUDIOVISUELS

Articles (suite)

16. La lettre manger bio

Type de document : Support écrit (article)

Auteur Editeur, collection

Fédération des Centres d'Initiatives pour Valoriser l'Agriculture et le Milieu Rural du Gard (Fd CIVAM 30) Fd CIVAM bio 30

Résumé

Bulletin mensuel abordant le thème de la restauration collective en bio.

Les interviews, les menus et les immenses possibilités de l'agriculture biologique.

Où le trouver

Fédération des Centres d'Initiatives pour Valoriser l'Agriculture et le Milieu Rural du Gard (Fd CIVAM 30)

Niveau : Collège, lycée

Date de création :

17. La nutrition

Type de document : Support écrit (article)

Auteur Editeur, collection

Centre National de la Documentation Pédagogique (CNDP) Revue "La classe" numéro 107

Résumé

Comment classer les aliments selon leur origine, lire des étiquettes de produits alimentaires, construire différents repas en respectant l'équilibre nutritionnel.

Où le trouver

Centre Départemental de la Documentation Pédagogique de l'Aude (CDDP 11)

Niveau : Collège (6ème, 5ème)

Date de création : 2000 (mars)

18. L'équilibre alimentaire, savoir raison garder

Type de document : Support écrit (article)

Auteur Editeur, collection

R. Ancellin, C. Pedersen Collection "textes et documents pour la classe" numéro 790

Résumé

Les grandes familles d'aliments.

Bien manger, c'est bien vivre : l'exemple de la Crète.

Saveurs de pays lointains.

Où le trouver

Centres Départementaux de la Documentation Pédagogique (CDDP 11, 30, 34, 48, 66)

Centre Régional de la Documentation Pédagogique (CRDP LR)

Groupe Régional Animation Initiation Nature Environnement du Languedoc-Roussillon (GRAINE LR)

Niveau : Collège (6ème, 5ème)

Date de création : 2000

19. L'évolution du marché des produits biologiques : tendances et perspectives

Type de document : Support écrit (article)

Auteur Editeur, collection

Bertil Sylvander Institut National de la Recherche Agronomique
Collection "Courrier de la cellule environnement" numéro 18

Résumé

Le marché de l'agriculture biologique et ses perspectives.

Où le trouver

Groupe Régional Animation Initiation Nature Environnement du Languedoc-Roussillon (GRAINE LR)

Maison de la Nature et de l'Environnement d'Ales (MNE)

Niveau : Lycée

Date de création : 1992

SUPPORTS AUDIOVISUELS

Articles (suite)

| | |
|--|--|
| 20. Peut-on nourrir le monde ? | |
| Agriculture durable et sécurité alimentaire mondiale | |
| Type de document : Support écrit (article) | |
| Auteur | Editeur, collection |
| Réseau GEYSSER, FPH, C. Beau | Fondation pour le Progrès de l'Homme (FPH) |
| | Collection : "Documents de travail" |
| Résumé | |
| Peut-on inventer une agriculture mondiale qui garantisse les équilibres écologiques tout en nourrissant le monde ? | |
| Où le trouver | |
| Groupe Régional Animation Initiation Nature Environnement du Languedoc-Roussillon (GRAINE LR) | |
| Niveau : Collège, lycée | Date de création : |

| | |
|---|--|
| 21. Pour un éveil à l'écocitoyenneté | |
| Type de document : Support écrit (article) | |
| Auteur | Editeur, collection |
| Fédération des Centres d'Initiatives pour Valoriser l'Agriculture et le Milieu Rural de l'Hérault (Fd CIVAM 34) | Fédération des Centres d'Initiatives pour Valoriser l'Agriculture et le Milieu Rural du Gard (Fd CIVAM 30) |
| Résumé | |
| Expérimentation de l'opération "Manger bio" dans certains établissements scolaires de Bédarieux. | |
| Où le trouver | |
| Fédération des Centres d'Initiatives pour Valoriser l'Agriculture et le Milieu Rural de l'Hérault (Fd CIVAM 34) | |
| Niveau : Collège, lycée | Date de création : 2001 (novembre) |

| | |
|---|---|
| 22. Conduire une action d'éducation pour la santé | |
| Type de document : Support écrit (article, 15 pages) | |
| Auteur | Editeur, collection |
| C. Castellon, P. Lecarme, P. Bonin, T. Guiheneut | Collection "Le journal de l'Animation" numéro 7 |
| Résumé | |
| Des idées et des outils pour mettre en place une démarche d'éducation pour la santé. | |
| Où le trouver | |
| Groupe Régional Animation Initiation Nature Environnement du Languedoc-Roussillon (GRAINE LR) | |
| Niveau : Collège, lycée | Date de création : 2000 (mars) |

| | |
|--|----------------------------|
| 23. Les Clés du petit déjeuner junior | |
| Type de document : Support écrit (article, 4 pages) | |
| Auteur | Editeur, collection |
| Nestlé | Milan Presse |
| Résumé | |
| Enquête : le petit déjeuner des français, nouvelles habitudes. Le petit déjeuner à travers le temps, les aliments du petit déjeuner, les groupes de nutriments, différents petits déjeuners dans le monde. | |
| Où le trouver | |
| Agropolis Muséum | |
| Niveau : Collège (6ème, 5ème) | Date de création : |

| | |
|---|--|
| 24. Du lait au beurre | |
| Type de document : Support écrit (article, 86 pages) | |
| Auteur | Editeur, collection |
| JR Billuart, ferme d'antan | Collection "Le journal de l'animation" numéro 12 |
| Résumé | |
| Présentation de la fabrication du beurre. | |
| Où le trouver | |
| Ferme d'Antan | |
| Niveau : Collège | Date de création : 2000 (octobre) |

SUPPORTS ECRITS

Brochures

| | |
|---|---------------------|
| 25. Avec le lait, faites le plein de fraîcheur | |
| Type de document : Support écrit (brochure) | |
| Auteur | Editeur, collection |
| Centre d'Information et de Documentation des Industries Laitières (CIDIL) | CIDIL |
| Résumé | |
| Informations sur les produits laitiers. | |
| Où le trouver | |
| Maison de la Nature et de l'Environnement d'Ales (MNE) | |
| Niveau : Collège | Date de création : |

| | |
|---|-------------------------|
| 26. Croquer la Santé c'est chouette! | |
| Type de document : Support écrit (brochure) | |
| Auteur | Editeur, collection |
| C. Cabrol | CRDP-LR |
| Résumé | |
| Multitudes d'activités : comptines, recettes, illustrations pour développer la curiosité et le goût des jeunes au sujet d'aliments peu consommés : les fruits et les légumes. | |
| Où le trouver | |
| Epidaure | |
| Centres Départementaux de la Documentation Pédagogique (CDDP 11, 30, 34) | |
| Niveau : Collège (6ème, 5ème) | Date de création : 1994 |

| | |
|--|---------------------|
| 27. La pomme de terre - Elle se transforme à volonté | |
| Type de document : Support écrit (brochure, 11 pages) | |
| Auteur | Editeur, collection |
| GIPT | GIPT |
| Résumé | |
| La culture de la pomme de terre, la pomme de terre dans tous ses états, la fécule, frites, chips, flocons, pommes de terres stérilisées, infos, quizz. | |
| Où le trouver | |
| Agropolis Muséum | |
| Niveau : Collège (6ème, 5ème) | Date de création : |

| | |
|---|---------------------|
| 28. L'odyssée du maïs | |
| Type de document : Support écrit (brochure, 11 pages) | |
| Auteur | Editeur, collection |
| AGPM | AGPM |
| Résumé | |
| L'histoire du maïs, sa vie, sa culture ; le maïs aujourd'hui ; le maïs et la science. | |
| Où le trouver | |
| Agropolis Muséum | |
| Niveau : Collège, lycée | Date de création : |

SUPPORTS ECRITS

Brochures (suite)

| | |
|--|-------------------------|
| 29. Bien se nourrir au féminin | |
| Type de document : Support écrit (brochure, 12 pages) | |
| Auteur | Editeur, collection |
| Comité Français d'Education pour la Santé (CFES) | CFES |
| Résumé | |
| Conseils pour une alimentation adaptée pour les femmes. | |
| Où le trouver | |
| Comités Départementaux d'Education pour la Santé (CAES, CDES 30, CHES, CODES 48 et 66) | |
| Comité Régional d'Education pour la Santé en Languedoc-Roussillon (CRES-LR) | |
| Maison de la Nature et de l'Environnement d'Ales (MNE) | |
| Niveau : Collège, lycée | Date de création : 1999 |

| | |
|--|-------------------------|
| 30. L'alimentation du jeune sportif | |
| Type de document : Support écrit (brochure, 12 pages) | |
| Auteur | Editeur, collection |
| Centre de Recherche et d'Information Nutritionnelle (CERIN) et Communauté Européenne (CE) | CERIN, CE |
| Résumé | |
| Alimentation équilibrée, diversifiée et adaptée aux différents temps du sport (entraînement, compétition et récupération). | |
| Où le trouver | |
| Comités Départementaux d'Education pour la Santé (CAES, CDES 30, CHES, CODES 48 et 66) | |
| Comité Régional d'Education pour la Santé en Languedoc-Roussillon (CRES-LR) | |
| Niveau : Collège, lycée | Date de création : 1999 |

| | |
|--|--|
| 31. Sport & performances | |
| Type de document : Support écrit (brochure, 12 pages) | |
| Auteur | Editeur, collection |
| S. Tavenne | Comité Français d'Education pour la Santé (CFES) |
| Résumé | |
| Comment optimiser son potentiel physique, quelles sont les règles d'hygiène alimentaire. | |
| Où le trouver | |
| Comités Départementaux d'Education pour la Santé (CAES, CDES 30, CHES, CODES 48 et 66) | |
| Comité Régional d'Education pour la Santé en Languedoc-Roussillon (CRES-LR) | |
| Niveau : Collège, lycée | Date de création : 1999 |

| | |
|--|-------------------------|
| 32. Les mondes du cacao | |
| Type de document : Support écrit (brochure, 15 pages) | |
| Auteur | Editeur, collection |
| Centre de Coopération International en Recherche Agronomique pour le Développement (CIRAD), Nestlé | CIRAD, Nestlé |
| Résumé | |
| Présentation du cacao : son goût, l'arbre, son histoire, sa culture. Les arômes du chocolat. La production et la consommation. | |
| Où le trouver | |
| Agropolis Muséum | |
| Niveau : Collège, lycée | Date de création : 1999 |

SUPPORTS ECRITS

Brochures (suite)

| | |
|---|---------------------|
| 33. Mon carnet d'adresses bio | |
| Type de document : Support écrit (brochure, 15 pages) | |
| Auteur | Editeur, collection |
| Centre d'Initiative pour Valoriser l'Agriculture et le Milieu rural de l'Hérault (CIVAM Bio 34) | CIVAM Bio 34 |
| Résumé | |
| Agriculture biologique dans l'Hérault, pratiques de l'agriculture biologique, le logo AB. | |
| Où le trouver | |
| Fédération des Centres d'Initiatives pour Valoriser l'Agriculture et le Milieu Rural de l'Hérault (Fd CIVAM 34) | |
| Niveau : Collège, lycée | Date de création : |

| | |
|---|-------------------------|
| 34. A vos jeux, prêts, goûtez ! | |
| Type de document : Support écrit (brochure, 16 pages) | |
| Auteur | Editeur, collection |
| Centre d'Information et de Documentation des Industries Laitières (CIDIL) | CIDIL |
| Résumé | |
| Propositions d'activités pour amener les élèves à éveiller tous leurs sens. | |
| Où le trouver | |
| Agropolis Muséum | |
| Maison de la Nature et de l'Environnement d'Ales (MNE) | |
| Niveau : Collège (6ème, 5ème) | Date de création : 1990 |

| | |
|--|-------------------------|
| 35. Question de poids | |
| Type de document : Support écrit (brochure, 16 pages) | |
| Auteur | Editeur, collection |
| Comité Français d'Education pour la Santé (CFES) | CFES |
| Résumé | |
| Prévention du surpoids, trucs et astuces pour garder la ligne. | |
| Où le trouver | |
| Comités Départementaux d'Education pour la Santé (CAES, CDES 30, CHES, CODES 48 et 66) | |
| Comité Régional d'Education pour la Santé en Languedoc-Roussillon (CRES-LR) | |
| Maison de la Nature et de l'Environnement d'Ales (MNE) | |
| Niveau : Collège, lycée | Date de création : 1994 |

| | |
|--|---------------------|
| 36. La vache futée | |
| Type de document : Support écrit (brochure, 17 pages) | |
| Auteur | Editeur, collection |
| Centre d'Information et de Documentation des Industries Laitières (CIDIL) | CIDIL |
| Résumé | |
| Le parcours du lait de la ferme jusqu'au consommateur. La fabrication du beurre. | |
| Où le trouver | |
| Maison de la Nature et de l'Environnement d'Ales (MNE) | |
| Niveau : Collège (6ème, 5ème) | Date de création : |

SUPPORTS ECRITS

Brochures (suite)

37. L'eau à la bouche

Type de document : Support écrit (brochure, 18 pages)

Auteur Editeur, collection

Comité Français d'Education pour la Santé (CFES) CFES

Résumé

Les différents sujets liés à l'eau : aspect nutritionnel, gestion de la distribution et de la qualité.

Où le trouver

Comités Départementaux d'Education pour la Santé (CAES, CDES 30, CHES, CODES 48 et 66)

Comité Régional d'Education pour la Santé en Languedoc-Roussillon (CRES-LR)

Maison de la Nature et de l'Environnement d'Ales (MNE)

Niveau : Collège, lycée Date de création : 2000

38. L'équilibre alimentaire - n'en faites pas tout un plat

Type de document : Support écrit (brochure, 18 pages)

Auteur Editeur, collection

Centre de Recherche et d'Information Nutritionnelle (CERIN) CERIN

Résumé

Présentation succincte des différents aspects de l'équilibre alimentaire : les grandes familles d'aliments, conseils de consommation.

Où le trouver

Comités Départementaux d'Education pour la Santé (CAES, CDES 30, CHES, CODES 48 et 66)

Comité Régional d'Education pour la Santé en Languedoc-Roussillon (CRES-LR)

Niveau : Collège, lycée Date de création :

39. A table, les enfants, pour bien grandir, partager et se faire plaisir à table

Type de document : Support écrit (brochure, 20 pages)

Auteur Editeur, collection

M-F Six Observatoire Cidil de l'Harmonie Alimentaire (OCHA)

Résumé

A chaque âge les repas sont toujours une histoire de goûts et de plaisir, mais aussi une histoire d'amour, d'intégration, de jeu avec l'entourage... Du tout petit jusqu'à l'adolescent, les phases successives du développement de l'enfant se retrouvent dans son alimentation.

Où le trouver

Internet : <http://www.lemangeur-ocha.com> : cliquer sur [Services] puis sur [Publications OCHA] et ensuite sur [OCHA - Documents grand public]

Niveau : Collège Date de création :

40. Comprendre l'étiquetage des produits alimentaires

Type de document : Support écrit (brochure, 24 pages)

Auteur Editeur, collection

Institut Français pour la Nutrition (IFN) IFN

Résumé

Point sur les mentions les plus largement utilisées par les industriels pour informer les consommateurs.

Où le trouver

<http://www.ifn.asso.fr/publi/cadre.htm> : cliquer sur [Brochure Etiquetage]

Niveau : Collège, lycée Date de création :

SUPPORTS ECRITS

Brochures (suite)

| | |
|---|--|
| 41. Valorisons la diversité de la nature | |
| Type de document : Support écrit (brochure, 25 pages) | |
| Auteur | Editeur, collection |
| Hope Shand | Organisation des nations unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO), division de l'information |
| Résumé | |
| Information sur la biodiversité des espèces sauvages et cultivées ainsi que des savoirs traditionnels au service de l'humanité. | |
| Où le trouver | |
| Groupe Régional Animation Initiation Nature Environnement du Languedoc-Roussillon (GRAINE LR) | |
| Niveau : Collège, lycée | Date de création : 1993 |

| | |
|--|----------------------------|
| 42. Le repas - Cahier du jeune mangeur | |
| Type de document : Support écrit (brochure, 34 pages) | |
| Auteur | Editeur, collection |
| Centre d'Information et de Documentation des Industries Laitières (CIDIL) | CIDIL, L'école pour demain |
| Résumé | |
| Voyage dans le monde, odeurs, saveurs, couleurs, découverte de la table, des différents repas, différentes manières de manger et d'accompagner les aliments : lire, découvrir, jouer, deviner... | |
| Où le trouver | |
| Maison de la Nature et de l'Environnement d'Ales (MNE) | |
| Internet : http://www.lemangeur-ocha.com : cliquer sur [Services] puis sur [Publications OCHA] et ensuite sur [OCHA - Dossiers pédagogiques] | |
| Niveau : Collège (6ème) | Date de création : 1995 |

| | |
|--|-------------------------|
| 43. Puisque tous les goûts sont dans la nature | |
| Type de document : Support écrit (brochure, 6 pages) | |
| Auteur | Editeur, collection |
| Centre d'Information sur les Viandes (CIV) | CIV |
| Résumé | |
| Les 5 sens par rapport à la viande. | |
| Où le trouver | |
| Agropolis Muséum | |
| Maison de la nature et de l'environnement d'Alès (MNE) | |
| Niveau : Collège, lycée | Date de création : 1997 |

| | |
|--|---------------------|
| 44. Alimentation équilibré - Cœur protégé | |
| Type de document : Support écrit (brochure, 8 pages) | |
| Auteur | Editeur, collection |
| Fédération française de cardiologie | |
| Résumé | |
| Présentation des 7 grandes familles d'aliments avec des conseil sur l'alimentation. | |
| Où le trouver | |
| Comités Départementaux d'Education pour la Santé (CAES, CDES 30, CHES, CODES 48 et 66) | |
| Comité Régional d'Education pour la Santé en Languedoc-Roussillon (CRES-LR) | |
| Niveau : Collège, lycée | Date de création : |

Brochures (suite)

| | |
|--|-------------------------|
| 45. Bien manger sans trop dépenser | |
| Type de document : Support écrit (brochure, 8 pages) | |
| Auteur | Editeur, collection |
| Centre de Recherche et d'Information Nutritionnelle (CERIN) | CERIN |
| Résumé | |
| Conseils pour bien faire ses courses. | |
| Où le trouver | |
| Comités Départementaux d'Education pour la Santé (CAES, CDES 30, CHES, CODES 48 et 66) | |
| Comité Régional d'Education pour la Santé en Languedoc-Roussillon (CRES-LR) | |
| Niveau : Collège, lycée | Date de création : 1999 |

| | |
|---|-------------------------|
| 46. Bien manger, c'est facile ! | |
| Type de document : Support écrit (brochure, 8 pages) | |
| Auteur | Editeur, collection |
| Comité Français d'Education pour la Santé (CFES) | CFES |
| Résumé | |
| Explication des familles d'aliments, conseils de consommation, erreurs à éviter, manger avec plaisir. | |
| Où le trouver | |
| Comités Départementaux d'Education pour la Santé (CAES, CDES 30, CHES, CODES 48 et 66) | |
| Comité Régional d'Education pour la Santé en Languedoc-Roussillon (CRES-LR) | |
| Maison de la Nature et de l'Environnement d'Ales (MNE) | |
| Niveau : Collège, lycée | Date de création : 1996 |

| | |
|--|-------------------------|
| 47. Des régimes semés d'embûches | |
| Type de document : Support écrit (brochure, 8 pages) | |
| Auteur | Editeur, collection |
| Assureurs, Prévention, Santé (APS) | APS |
| Résumé | |
| Informations sur les règles importantes à respecter pour suivre un régime en toute sécurité. | |
| Où le trouver | |
| Epidaure | |
| Niveau : Collège, lycée | Date de création : 2000 |

| | |
|--|-------------------------|
| 48. La santé dans votre verre | |
| Type de document : Support écrit (brochure, 8 pages) | |
| Auteur | Editeur, collection |
| Assureurs Prévention Santé (APS) | APS |
| Résumé | |
| Les différentes boissons et leurs rôles vis à vis de la santé. | |
| Où le trouver | |
| Epidaure | |
| Niveau : Collège, lycée | Date de création : 1998 |

SUPPORTS ECRITS

Brochures (suite)

| | |
|--|-------------------------|
| 49. Le petit déjeuner, un vrai repas | |
| Type de document : Support écrit (brochure, 8 pages) | |
| Auteur | Editeur, collection |
| Comité Français d'Education pour la Santé (CFES) | CFES |
| Résumé | |
| Importance du petit déjeuner et présentation de différents petits déjeuner dans différents pays. | |
| Où le trouver | |
| Comités Départementaux d'Education pour la Santé (CAES, CDES 30, CHES, CODES 48 et 66) | |
| Comité Régional d'Education pour la Santé en Languedoc-Roussillon (CRES-LR) | |
| Maison de la Nature et de l'Environnement d'Ales (MNE) | |
| Niveau : Collège, lycée | Date de création : 1994 |

Catalogues

| | |
|--|----------------------------|
| 50. A table ! L'alimentation lozérienne d'hier et d'aujourd'hui | |
| Type de document : Support écrit (catalogue, 31 pages) | |
| Auteur | Editeur, collection |
| Collectif | Parc National des Cévennes |
| Résumé | |
| A chaque période et à chaque culture correspond un type d'alimentation. | |
| Catalogue de l'exposition réalisée à l'initiative du Cercle Lozérien d'Etude (CLE) | |
| Où le trouver | |
| Parc National des Cévennes (PNC) | |
| Niveau : Collège, lycée | Date de création : 1994 |

Comptes-rendus

| | |
|--|---------------------------------|
| 51. Alimentation des collégiens et des lycéens : enjeux de santé et de société | |
| Type de document : Support écrit (compte-rendu) | |
| Auteur | Editeur, collection |
| Conseil Général du Val de Marne | Conseil Général du Val de Marne |
| Résumé | |
| Compte-rendu du colloque. | |
| Où le trouver | |
| Comités Départementaux d'Education pour la Santé (CAES, CDES 30, CHES, CODES 48 et 66) | |
| Comité Régional d'Education pour la Santé en Languedoc-Roussillon (CRES-LR) | |
| Niveau : Collège, lycée | Date de création : 1999 |

Comptes-rendus (suite)

| | |
|---|------------------------------------|
| 52. Alimentation méditerranéenne, cultures et enjeux en Languedoc-Roussillon | |
| Type de document : Support écrit (compte-rendu) | |
| Auteur | Editeur, collection |
| Agence Méditerranéenne de l'Environnement (AME) | AME |
| Résumé | |
| 2ème assises environnement et santé. | |
| Résumé des interventions. | |
| Où le trouver | |
| Groupe Régional Animation Initiation Nature Environnement du Languedoc-Roussillon (GRAINE LR) | |
| Observatoire Régional de la santé (ORS) | |
| Maison de la Nature et de l'Environnement d'Ales (MNE) | |
| Niveau : Collège, lycée | Date de création : 1996 (6-7 mai) |

| | |
|--|--|
| 53. Manger bio | |
| Type de document : Support écrit (compte-rendu) | |
| Auteur | Editeur, collection |
| Fédération des Centres d'Initiatives pour Valoriser l'Agriculture et le Milieu Rural du Gard (Fd CIVAM 30) | Fd CIVAM bio 30 |
| Résumé | |
| Compte-rendu des rencontres nationales sur les aliments issus de l'agriculture biologique. | |
| Où le trouver | |
| Fédération des Centres d'Initiatives pour Valoriser l'Agriculture et le Milieu Rural du Gard (Fd CIVAM 30) | |
| Niveau : Collège, lycée | Date de création : 1996 (24 et 25 septembre) |

Fiches

| | |
|---|--|
| 54. Baromètre santé : | |
| Premiers résultats 2000 | |
| Enquête auprès des 12-75 ans | |
| Type de document : Support écrit (fiches) | |
| Auteur | Editeur, collection |
| P. Guilbert, F. baudier, A. Gautier | Comité Français d'Education Pour la Santé (CFES) |
| | Collection "Baromètre santé" |
| Résumé | |
| Vision précise des attitudes, opinions et comportements des français sur les principaux indicateurs de santé. | |
| Où le trouver | |
| Comités Départementaux d'Education pour la Santé (CAES, CDES 30, CHES, CODES 48 et 66) | |
| Comité Régional d'Education pour la Santé en Languedoc-Roussillon (CRES-LR) | |
| Observatoire Régional de la Santé (ORS) | |
| Niveau : Collège, lycée | Date de création : 2001 |

SUPPORTS ECRITS

Livres

55. Contribution à l'analyse de la filière du pélardon

Type de document : Support écrit (livre 26 pages)

| | |
|---------------------|--------------------------|
| Auteur | Editeur, collection |
| H. Carlin, C. Louis | Sous-Préfecture du Vigan |

Résumé

La première partie de l'étude traite de la production et de la commercialisation suivi d'une seconde partie donnant des conseils pour la mise en place d'une AOC et de structures de commercialisation permettant de fournir du pélardon toute l'année.

Où le trouver

Parc National des Cévennes (PNC)

| | |
|-------------------------|-------------------------|
| Niveau : Collège, lycée | Date de création : 1991 |
|-------------------------|-------------------------|

56. Se nourrir sur notre planète

Type de document : Support écrit (livre 77 pages)

| | |
|-------------------------|---------------------|
| Auteur | Editeur, collection |
| C. Wolfrum, H.O. Wiebus | Gallimard |

Résumé

Pourquoi faut-il manger et que deviennent les aliments ? Les légumes, le lait, les pommes de terre... La faim dans le monde...

Où le trouver

Centre Départemental de la Documentation Pédagogique des Pyrénées-Orientales (CDDP 66)

| | |
|-------------------------|-------------------------|
| Niveau : Collège, lycée | Date de création : 1995 |
|-------------------------|-------------------------|

57. 99 réponses sur... la santé. L'alimentation

Type de document : Support écrit (livre)

| | |
|--|---|
| Auteur | Editeur, collection |
| A. Hubert, J. Dufour, C. Lefort, C. Hullot | Centre Départemental de la Documentation Pédagogique de l'Hérault (CDDP 34) |

Résumé

Ce livre cherche à couvrir de manière claire, simple et succincte les principaux aspects liés à l'alimentation : biologie, diététique et culture.

Où le trouver

Centres Départementaux de la Documentation Pédagogique (CDDP 11, 30, 34, 48, 66)

Centre Régional de la Documentation Pédagogique (CRDP LR)

Groupe Régional Animation Initiation Nature Environnement du Languedoc-Roussillon (GRAINE LR)

| | |
|-------------------------|-------------------------|
| Niveau : Collège, lycée | Date de création : 1993 |
|-------------------------|-------------------------|

58. Aliments et nutrition humaine

Type de document : Support écrit (livre)

| | |
|------------------|--|
| Auteur | Editeur, collection |
| C. Rouaud et al. | Comité Français d'Education pour la Santé (CFES) |

Résumé

Informations sur les aliments et la nutrition humaine.

Où le trouver

Comités Départementaux d'Education pour la Santé (CAES, CDES 30, CHES, CODES 48 et 66)

Comité Régional d'Education pour la Santé en Languedoc-Roussillon (CRES-LR)

| | |
|-------------------------|--------------------|
| Niveau : Collège, lycée | Date de création : |
|-------------------------|--------------------|

Livres (suite)

59. De l'étable à la table, alimentation et environnement

Type de document : Support écrit (livre)

| | |
|--|---------------------|
| Auteur | Editeur, collection |
| Union Midi Pyrénées Nature Environnement (UMINATE) | UMINATE |

Résumé

Données sur les filières de production et leur impact environnemental.

Où le trouver

Groupe Régional Animation Initiation Nature Environnement du Languedoc-Roussillon (GRAINE LR)

Maison de la Nature et de l'Environnement d'Ales (MNE)

| | |
|-------------------------|--------------------|
| Niveau : Collège, lycée | Date de création : |
|-------------------------|--------------------|

60. La cuisine végétarienne en collectivités et restaurants d'entreprise

Type de document : Support écrit (livre)

| | |
|--------------------------|---------------------|
| Auteur | Editeur, collection |
| R. Augier, J. Montagnard | JP Taillandier |

Résumé

Contraintes et solutions liées à la cuisine végétarienne en collectivités et restaurants d'entreprise.

Où le trouver

Fédération des Centres d'Initiatives pour Valoriser l'Agriculture et le Milieu Rural du Gard (Fd CIVAM 30)

| | |
|-------------------------|--------------------|
| Niveau : Collège, lycée | Date de création : |
|-------------------------|--------------------|

61. Objectif chocolats

Type de document : Support écrit (livre)

| | |
|--|--|
| Auteur | Editeur, collection |
| Chambre syndicale nationale des chocolatiers | Centre National de la Documentation Pédagogique (CNDP) |

Résumé

De l'arbre au produit fini. Histoire du chocolat. Le chocolat sous toutes ses formes. Apprendre à déguster le chocolat. Chocolat et nutrition. L'art du chocolat.

Où le trouver

Centres Départementaux de la Documentation Pédagogique (CDDP 11, 30, 34, 48, 66)

Centre Régional de la Documentation Pédagogique (CRDP LR)

| | |
|------------------|--------------------|
| Niveau : Collège | Date de création : |
|------------------|--------------------|

62. Penser l'alimentation - Entre imaginaire et rationalité

Type de document : Support écrit (livre)

| | |
|--------------------------|---------------------|
| Auteur | Editeur, collection |
| J-P Corbeau, J-P Poulain | Privat |

Résumé

"Penser l'alimentation" s'ouvre sur une série de portraits de mangeurs et de récits de fête et de situations de partage alimentaire qui permettent de constater le rôle important des produits laitiers, notamment fromages et beurre, en termes d'identité et de plaisir.

Où le trouver

Internet : <http://www.lemangeur-ocha.com/>

| | |
|-------------------------|-------------------------|
| Niveau : Collège, lycée | Date de création : 2001 |
|-------------------------|-------------------------|

SUPPORTS ECRITS

Livres (suite)

63. Les années collège

Enquête santé HBSC 1998 auprès des 11-15 ans en France

Type de document : Support écrit (livre, 114 pages)

| | |
|-----------------------------------|------------------------------|
| Auteur | Editeur, collection |
| E. Godeau, C. Dressen, F. Navarro | CFES |
| | Collection "Baromètre santé" |

Résumé

Vision précise des attitudes, opinions et comportements des 11-15 ans sur les principaux thèmes de santé.

Où le trouver

Comités Départementaux d'Education pour la Santé (CAES, CDES 30, CHES, CODES 48 et 66)

Comité Régional d'Education pour la Santé en Languedoc-Roussillon (CRES-LR)

Observatoire Régional de la Santé (ORS)

| | |
|------------------|-------------------------|
| Niveau : Collège | Date de création : 2000 |
|------------------|-------------------------|

64. Nourrir les hommes

Type de document : Support écrit (livre, 128 pages)

| | |
|-------------|---------------------|
| Auteur | Editeur, collection |
| L. Malassis | Flammarion |

Résumé

Histoire de l'alimentation à travers le monde et selon les classes sociales, avec une analyse des composantes des différents modèles alimentaires.

Où le trouver

Centre de documentation du tiers-monde (CDTM)

| | |
|-------------------------|-------------------------|
| Niveau : Collège, lycée | Date de création : 1994 |
|-------------------------|-------------------------|

65. OGM, le vrai débat

Type de document : Support écrit (livre, 128 pages)

| | |
|---------------|---------------------|
| Auteur | Editeur, collection |
| G.E. Seralini | Flammarion |

Résumé

Opposition d'arguments entre pro et anti OGM.

Où le trouver

Centre de documentation du tiers-monde (CDTM)

| | |
|-------------------------|-------------------------|
| Niveau : Collège, lycée | Date de création : 2000 |
|-------------------------|-------------------------|

66. L'alimentation des adolescents

Type de document : Support écrit (livre, 135 pages)

| | |
|-----------------|---------------------|
| Auteur | Editeur, collection |
| M. Fiévet-Izard | De Vecchi |

Résumé

Ouvrage qui permettra à tous les jeunes gens de découvrir les vertus d'une alimentation simple, répondant à leurs besoins spécifiques.

Où le trouver

Centre Départemental de la Documentation Pédagogique des Pyrénées-Orientales (CDDP 66)

| | |
|-------------------------|-------------------------|
| Niveau : Collège, lycée | Date de création : 2001 |
|-------------------------|-------------------------|

Livres (suite)

67. Saveurs cévenoles et cuisine gourmande d'Anne Majourel

Type de document : Support écrit (livre, 144 pages)

| | |
|-------------|--------------------------------|
| Auteur | Editeur, collection |
| A. Majourel | Freneuse |
| | Collection "Terroirs occitans" |

Résumé

Présentation des recettes cévenoles portant sur les entrées, les plats de poissons ou de viandes, les légumes, les fromages, les desserts et quelques apéritifs.

Où le trouver

Parc National des Cévennes (PNC)

| | |
|-------------------------|--------------------|
| Niveau : Collège, lycée | Date de création : |
|-------------------------|--------------------|

68. Le plaisir dans l'assiette, la sécurité en tête...

Type de document : Support écrit (livre, 147 pages)

| | |
|---|---------------------|
| Auteur | Editeur, collection |
| Institut National de la Consommation (INC), | INC |
| Union Européenne (UE) | |

Résumé

Dans le cadre d'une campagne sur la sécurité alimentaire initiée par la Commission européenne, ce livre a la double vocation d'informer et de livrer quelques conseils pratiques.

Où le trouver

Comité Régional d'Education pour la Santé du Languedoc-Roussillon (CRES-LR)

| | |
|-------------------------|-------------------------|
| Niveau : Collège, lycée | Date de création : 2001 |
|-------------------------|-------------------------|

69. Alimentation et petit budget

Type de document : Support écrit (livre, 164 pages)

| | |
|--|---|
| Auteur | Editeur, collection |
| L. Barthélémy, A. Moissette, M. Weisbrod | Comité Français d'Education pour la Santé (CFES), |
| | Collection "La santé en action" |

Résumé

Mosaïque d'actions permettant d'atteindre un équilibre alimentaire à prix compté.

Où le trouver

Comités Départementaux d'Education pour la Santé (CAES, CDES 30, CHES, CODES 48 et 66)

Comité Régional d'Education pour la Santé en Languedoc-Roussillon (CRES-LR)

Observatoire Régional de la Santé (ORS)

| | |
|-------------------------|-------------------------|
| Niveau : Collège, lycée | Date de création : 1993 |
|-------------------------|-------------------------|

70. Le goût et l'enfant

Type de document : Support écrit (livre, 167 pages)

| | |
|-----------------------|---------------------|
| Auteur | Editeur, collection |
| J. Puisais, C. Pierre | Flammarion |

Résumé

La culture du goût s'acquiert. Le livre met en place une véritable pédagogie du goût grâce à la découverte de toutes palettes des sensations.

Où le trouver

Centre Départemental de la Documentation Pédagogique de l'Aude (CDDP 11)

Centre Départemental de la Documentation Pédagogique des Pyrénées-Orientales (CDDP 66)

| | |
|-------------------------|-------------------------|
| Niveau : Collège, lycée | Date de création : 1987 |
|-------------------------|-------------------------|

Livres (suite)

71. Baromètre santé

Nutrition 1996 - Adultes

Type de document : Support écrit (livre, 180 pages)

| | |
|--|--|
| Auteur | Editeur, collection |
| F. Baudier, M. Rotily, G. Le Bihan, M.P. Janvrin, C. Michaud | Comité Français d'Education Pour la Santé (CFES) |
| | Collection "Baromètre santé" |

Résumé

Vision précise des attitudes, opinions et comportements des français adultes sur la nutrition.

Où le trouver

Comités Départementaux d'Education pour la Santé (CAES, CDES 30, CHES, CODES 48 et 66)

Comité Régional d'Education pour la Santé en Languedoc-Roussillon (CRES-LR)

Observatoire Régional de la Santé (ORS)

Niveau : Collège, lycée Date de création : 1997

72. Terre planète des épices

Type de document : Support écrit (livre, 187 pages)

| | |
|--------------------|---------------------|
| Auteur | Editeur, collection |
| Ville de Marseille | Ville de Marseille |

Résumé

Ce livre dresse l'inventaire des principales épices de la planète en expliquant leurs origines, leurs histoires, leurs cultures, leurs usages et leurs commerces, leurs constituant chimiques et usages thérapeutiques. Il retrace aussi l'histoire des routes des épices à travers le temps.

Où le trouver

Parc National des Cévennes (PNC)

Niveau : Collège, lycée Date de création : 1990

73. 50 activités pour apprendre le goût à l'école

Type de document : Support écrit (livre, 190 pages)

| | |
|----------|---|
| Auteur | Editeur, collection |
| L. Sicre | Centre Régional de la Documentation Pédagogique (CRDP) Midi-pyrénées |

Résumé

Recueil d'activités propices à éduquer le goût chez le jeune. Travail autour de l'amande, du chocolat, de la pomme, du pruneau, de l'orange, du fenouil, de la carotte, de la tomate, du melon, du pamplemousse, de la crème fleurette. A la découverte des saveurs.

Où le trouver

Centre Départemental de la Documentation Pédagogique (CDDP Aude, Gard, Hérault, Lozère, Pyrénées-Orientales)

Centre Régional de la Documentation Pédagogique (CRDP LR)

Niveau : Collège (6ème, 5ème) Date de création : 1997

74. 1, 2, 3,... santé : éducation pour la santé en milieu scolaire

Type de document : Support écrit (livre, 220 pages)

| | |
|---|----------------------------------|
| Auteur | Editeur, collection |
| B. Sandrin Berthon, A. Lestage, F. Baudier, A. Monnot | CFES |
| | Collection "La santé en actions" |

Résumé

Approche théorique et pratique de l'éducation pour la santé à l'école (de la maternelle au lycée).

Où le trouver

Centres Départementaux de la Documentation Pédagogique (CDDP 30, 66)

Comités Départementaux d'Education pour la Santé (CAES, CDES 30, CHES, CODES 48 et 66)

Comité Régional d'Education pour la Santé en Languedoc-Roussillon (CRES-LR)

Niveau : Collège, lycée Date de création : 1994

Livres (suite)

75. Manger aujourd'hui. Attitudes, normes et pratiques.

Type de document : Support écrit (livre, 235 pages)

Auteur Editeur, collection

J.P. Poulain Privat

Résumé

Propose une réflexion sur des données quantitatives pour mieux comprendre les changements en cours dans notre façon de manger.

Où le trouver

Comité Régional d'Education pour la Santé du Languedoc-Roussillon (CRES-LR)

Niveau : Lycée Date de création : 2002

76. La cuisine secrète du Languedoc-Roussillon

Type de document : Support écrit (livre, 260 pages)

Auteur Editeur, collection

A. Soulier Presses du Languedoc

Résumé

Présentation de 500 recettes du plus ou moins traditionnelles.

Où le trouver

Parc National des Cévennes (PNC)

Niveau : Collège, lycée Date de création : 1997

77. Aliments et boissons - filière et produits

Type de document : Support écrit (livre, 270 pages)

Auteur Editeur, collection

Elisabeth Vierling Doin éditeur

Centre Régional de la Documentation Pédagogique d'Aquitaine (CRDP) Collection : "Sciences des aliments"

Résumé

Etude systématique des aliments et boissons. Les matières premières et les transformations qui leurs sont appliquées ; les différents produits, des produits de base aux produits plus ou moins sophistiqués ; les aspects réglementaires spécifiques ; les contrôles effectués et la traçabilité ; les qualités organoleptiques, nutritionnelles, hygiéniques et marchandes propres à chaque produit.

Où le trouver

Centre Régional de la Documentation Pédagogique du Languedoc-Roussillon (CRDP-LR)

Niveau : Lycées Date de création : 1999

78. Alimentations, traditions et développements en Afrique Tropicale

Type de document : Support écrit (livre, 304 pages)

Auteur Editeur, collection

R. Devish, F. De Boeck, D. Jonckers L'Harmattan

Résumé

La plupart des auteurs, anthropologue, historiens ou économistes, abordent la problématique de l'alimentation en Afrique sous l'angle culturel.

Où le trouver

Centre de documentation du tiers-monde (CDTM)

Niveau : Collège, lycée Date de création : 1995

SUPPORTS ECRITS

Livres (suite)

79. Voyages aux pays des mille senteurs - Les enfants cuisinent

Type de document : Support écrit (livre, 31 pages)

| | |
|--------------------------------------|--------------------------------------|
| Auteur | Editeur, collection |
| Fédération artisans du monde édition | Fédération artisans du monde édition |
| Magasins du monde | Magasins du monde |
| Oxfam | Oxfam |

Résumé

Les plus grands pays producteurs des aliments cités ; histoires et recettes des différents pays.

Où le trouver

Agropolis Muséum

Niveau : Collège, lycée

Date de création :

80. Baromètre santé jeunes 1997/98

Type de document : Support écrit (livre, 328 pages)

| | |
|-----------------------------------|------------------------------|
| Auteur | Editeur, collection |
| J. Arènes, MP Janvrin, F. Baudier | CFES |
| | Collection "Baromètre santé" |

Résumé

Vision précise des attitudes, opinions et comportements des adolescents sur les principaux thèmes de santé

Où le trouver

Comités Départementaux d'Education pour la Santé (CAES, CDES 30, CHES, CODES 48 et 66)

Comité Régional d'Education pour la Santé en Languedoc-Roussillon (CRES-LR)

Observatoire Régional de la Santé (ORS)

Niveau : Collège, lycée

Date de création : 1998

81. Sais-tu vraiment ce que tu manges ?

Type de document : Support écrit (livre, 33 pages)

| | |
|--------------|---------------------|
| Auteur | Editeur, collection |
| N. Benlakhel | Milan |

Résumé

Présente l'alimentation du point de vue de l'équilibre mais aussi des dérives et des scandales industriels. L'accent est mis sur les biotechnologies ainsi que sur l'alimentation de demain. Explique comment manger utile, agréable et équilibré.

Où le trouver

Centre Départemental de la Documentation Pédagogique des Pyrénées-Orientales (CDDP 66)

Niveau : Collège (6ème, 5ème)

Date de création : 2000

82. Education nutritionnelle : équilibre à la carte

Type de document : Support écrit (livre, 334 pages)

| | |
|---|--|
| Auteur | Editeur, collection |
| F. Baudier, L. Barthélémy, C. Michaud, L. Legrand | Comité Français d'Education pour la Santé (CFES) |
| | Collection "La santé en action" |

Résumé

Analyse des comportements alimentaires des français pour une démarche d'éducation nutritionnelle aux différents âges de la vie.

Où le trouver

Comités Départementaux d'Education pour la Santé (CAES, CDES 30, CHES, CODES 48 et 66)

Comité Régional d'Education pour la Santé du Languedoc-Roussillon (CRES LR)

Niveau : Collège, lycée

Date de création : 1995

Livres (suite)

83. Les aliments du plaisir

Type de document : Support écrit (livre, 391 pages)

Auteur Editeur, collection

J.M. Bourre Jacob

Résumé

Pour l'intelligence comme pour l'agilité du corps il faut manger en ayant plaisir à déguster les aliments.

Où le trouver

Centre Départemental de la Documentation Pédagogique des Pyrénées Orientales

Niveau : Collège, lycée Date de création : 2001

84. Journée à l'école de la coopération pour le développement 1996

Type de document : Support écrit (livre, 41 pages)

Auteur Editeur, collection

CCFD CCFD

Résumé

Dangers de l'environnement domestique.

Champs lexicaux par rapport à la nourriture.

Façons de vivre dans différents pays.

Où le trouver

Agropolis Muséum

Niveau : Collège (6ème, 5ème) Date de création : 1996

85. Zoom sur la nutrition

Type de document : Support écrit (livre, 48 pages)

Auteur Editeur, collection

L. Nugon-Baudon Hachette

Résumé

Histoire de la nutrition, les nutriments, la digestion, les besoins, nutrition et santé.

Où le trouver

Centre Départemental de la Documentation Pédagogique de Pyrénées-Orientales (CDDP 66)

Niveau : Collège, lycée Date de création : 2000

86. Aliments, alimentation et santé

Questions / Réponses

Type de document : Support écrit (livre, 495 pages)

Auteur Editeur, collection

Groupe de recherche en éducation nutritionnelle (GREEN) Technique et documentation

Résumé

Les aliments, leurs compositions, leurs intérêts nutritionnels.

Les effets des traitements qui leur sont appliqués.

Les relations entre alimentation et santé.

Sujets d'actualité : OGM, ESB, ...

Où le trouver

Comités Départementaux d'Education pour la Santé (CAES, CDES 30, CHES, CODES 48 et 66)

Comité Régional d'Education pour la Santé en Languedoc-Roussillon (CRES-LR)

Niveau : Collège, lycée Date de création : 2000

SUPPORTS ECRITS

Livres (suite)

| | |
|---|---------------------------------------|
| 87. Plantes sauvages alimentaires | |
| Type de document : Support écrit (livre, 60 pages) | |
| Auteur CEBENNA, Société des sciences de Béziers, Duguet, Gastesoleil, Vayssière | Editeur, collection CEREHLH |
| Résumé Les plantes sauvages alimentaires présentées en fonction des types de préparation. | |
| Où le trouver Groupe Régional Animation Initiation Nature Environnement du Languedoc-Roussillon (GRAINE LR) | |
| Niveau : Collège, lycée | Date de création : 1993 |

| | |
|---|--|
| 88. Nutrition en zones urbaines sensibles | |
| Actions autour du petit déjeuner | |
| Type de document : Support écrit (livre, 98 pages) | |
| Auteur F. Tuleu, C. Michaud | Editeur, collection Comité Français d'Education pour la Santé (CFES) Collection "Dossiers techniques" |
| Résumé Analyse des pratiques alimentaires et proposition d'une démarche pour la mise en œuvre de programmes d'éducation pour la santé à partir du petit déjeuner. | |
| Où le trouver Comités Départementaux d'Education pour la Santé (CAES, CDES 30, CHES, CODES 48 et 66) Comité Régional d'Education pour la Santé en Languedoc-Roussillon (CRES-LR) | |
| Niveau : Collège, lycée | Date de création : 1997 |

| | |
|--|--|
| 89. Baromètre santé 2000 | |
| Volume 1 : Méthode | |
| Volume 2 : Résultats | |
| Type de document : Support écrit (livre, volume 1 : 144 pages, volume 2 : 474 pages) | |
| Auteur P. Guilbert, F. Baudier, A. Gautier, A.C. Goubert, P. Arwidson, M.F. Janvin | Editeur, collection CFES Collection "Baromètre santé" |
| Résumé Edition en 2 volumes. Le premier volume informe le lecteur à la fois sur le contexte, l'historique du Baromètre, la méthode choisie pour le recueil des données, l'élaboration et la présentation du questionnaire... Le deuxième volume présente les résultats. Il propose une approche détaillée de chaque thématique abordée dans l'enquête, suivies de réflexions et de discussions concernant les résultats obtenus. | |
| Où le trouver Comités Départementaux d'Education pour la Santé (CAES, CDES 30, CHES, CODES 48 et 66) Comité Régional d'Education pour la Santé en Languedoc-Roussillon (CRES-LR) Observatoire Régional de la Santé (ORS) | |
| Niveau : Collège, lycée | Date de création : 2001 |

Livrets

90. Tous à table

Type de document : Support écrit (livret, 20 pages)

Auteur Editeur, collection

Observatoire Cidil de l'Harmonie Alimentaire (OCHA) OCHA

Résumé

Idées pratiques et gourmandes, conseils de santé et suggestions pour découvrir le repas sous toutes ses formes et en faire un moment de plaisir, de détente, de découverte, de convivialité...

Où le trouver

Internet : <http://www.lemangeur-ocha.com> : cliquer sur [Services] puis sur [Publications OCHA] et ensuite sur [OCHA - Documents grand public]

Niveau : Collège, lycée

Date de création :

91. Campagne d'Information sur la Sécurité des Aliments

Type de document : Support écrit (livret, 26 pages)

Auteur Editeur, collection

Institut National de la Consommation (INC), Union Européenne (UE) INC, UE

Résumé

Présentation des règles de sécurité alimentaire : la chaîne du froid, l'emballage, les date de péremption...

Où le trouver

Agropolis Muséum

Niveau : Collège, lycée

Date de création : 1999

92. Produits laitiers - nos amis pour la vie

Type de document : Support écrit (livret, 26 pages)

Auteur Editeur, collection

Centre d'Information et de Documentation des Industries Laitières (CIDIL) CIDIL

Résumé

Importance nutritionnelle des produits laitiers : le calcium (essentiel pour la croissance, pour la femme, à tous les âges), les protéines laitières, vitamines et minéraux, autres composants. Les produits transformés : le yaourt (lait et ferments), le fromage (concentré du lait), crème, beurre, qualité (logos...).

Où le trouver

Agropolis Muséum

Niveau : Collège, lycée

Date de création :

93. Les Céréales - 101 Trucs et Conseils

Type de document : Support écrit (livret, 72 pages)

Auteur Editeur, collection

Maya Barakat-Nug Mango-U.G.S.

Résumé

Informations sur les céréales : les cuisiner, leur origine, leur importance nutritionnelle...

Où le trouver

Agropolis Muséum

Niveau : Collège, lycée

Date de création : 1999

Rapports

94. Alimentation et santé des collégiens et lycéens en Languedoc-Roussillon

Type de document : Support écrit (rapport)

| | |
|---|---------------------|
| Auteur | Editeur, collection |
| Agence Méditerranéenne de l'Environnement (AME) | AME - CRES |
| Comité Régional d'Education pour la Santé du Languedoc-Roussillon (CRES LR) | |

Résumé

4 dossiers documentaires et 4 compte-rendus concernant :

- L'équilibre alimentaire et le mode de vie des jeunes.
- Alimentation : convivialité et plaisir.
- Adaptation à la diversité des cultures et des besoins.
- Méthodologie de projet en éducation à la santé.

Où le trouver

Centre d'expérimentation pédagogique de Florac (CEP)
Comités Départementaux d'Education pour la Santé (CAES, CDES 30, CHES, CODES 48 et 66)
Comité Régional d'Education pour la Santé en Languedoc-Roussillon (CRES-LR)
Groupe Régional Animation Initiation Nature Environnement du Languedoc-Roussillon (GRAINE LR)
Maison de la Nature et de l'Environnement d'Ales (MNE)
Observatoire Régional de la Santé (ORS)

| | |
|-------------------------|------------------------------|
| Niveau : Collège, lycée | Date de création : 2001/2002 |
|-------------------------|------------------------------|

95. L'agriculture face aux défis de l'environnement

Type de document : Support écrit (rapport)

| | |
|---|---------------------|
| Auteur | Editeur, collection |
| Fédération des Centres d'Initiatives pour Valoriser l'Agriculture et le Milieu rural de l'Hérault (Fd CIVAM 30) | Fd CIVAM bio 30 |

Résumé

Les différents enjeux de l'agriculture par rapport à l'environnement.

Où le trouver

Fédération des Centres d'Initiatives pour Valoriser l'Agriculture et le Milieu rural de l'Hérault (Fd CIVAM 34)

| | |
|-------------------------|-------------------------|
| Niveau : Collège, lycée | Date de création : 1998 |
|-------------------------|-------------------------|

96. Les représentations en matière d'alimentation chez les jeunes de 15 à 19 ans en Languedoc-Roussillon

Type de document : Support écrit (rapport, 206 pages)

| | |
|--|---------------------|
| Auteur | Editeur, collection |
| Comité Régional d'Education pour la Santé Languedoc-Roussillon (CRES LR) | CRES LR |

Résumé

Comment les jeunes de 15 à 19 ans se représentent leur alimentation.

Où le trouver

Comité Régional d'Education pour la Santé en Languedoc-Roussillon (CRES-LR)
Observatoire Régional de la Santé (ORS)

| | |
|-------------------------|-------------------------|
| Niveau : Collège, lycée | Date de création : 1993 |
|-------------------------|-------------------------|

SUPPORTS MULTIMEDIA

Cédéroms

97. Alimentaire mon cher Joe

Type de document : Support multimédia (cédérom)

| | |
|----------------------|----------------------|
| Auteur | Editeur, collection |
| Hôpitaux de Toulouse | Hôpitaux de Toulouse |

Résumé

Initiation aux bases pratiques de la diététique à travers 6 jeux qui ont pour but de faire connaître l'importance du bon équilibre alimentaire et d'apprendre à composer un repas équilibré.

Où le trouver

Centre Départemental de la Documentation Pédagogique de l'Hérault (CDDP 34)

| | |
|-------------------------------|--------------------|
| Niveau : Collège (6ème, 5ème) | Date de création : |
|-------------------------------|--------------------|

98. CD Cuisine

Type de document : Support multimédia (cédérom)

| | |
|------------------------|------------------------|
| Auteur | Editeur, collection |
| Patrimoine et terroirs | Patrimoine et terroirs |

Résumé

Comment apprendre à manger intelligemment ? Présentation de produits tels que la viande de boucherie (bœuf, veau, agneau) et le pain, de techniques nouvelles modernes (gaz naturel).

Où le trouver

Centre de Documentation Pédagogique des Pyrénées-Orientales (CDDP 66)

| | |
|-------------------------|--------------------|
| Niveau : Collège, lycée | Date de création : |
|-------------------------|--------------------|

99. Faites votre menu

Type de document : Support multimédia (cédérom)

| | |
|----------|---------------------|
| Auteur | Editeur, collection |
| Epidaure | Epidaure |

Résumé

Comment préparer un menu équilibré.

Où le trouver

Agropolis Muséum

Epidaure

| | |
|-------------------------|--------------------|
| Niveau : Collège, lycée | Date de création : |
|-------------------------|--------------------|

Sites Internet

100. Alimentation - Santé

Type de document : Support multimédia (site Internet)

| | |
|--|-----------------------|
| Auteur | Editeur, collection |
| Centre National de la Documentation Pédagogique (CNDP) | CNDP |
| | Collection "thém@doc" |

Résumé

Trois dossiers :

- "Les besoins alimentaires de l'Homme"

Les apports alimentaires nécessaires au bon fonctionnement de l'organisme au quotidien.

- "L'équilibre alimentaire"

Les déséquilibres de l'alimentation dans les pays développés et leurs conséquences.

- "Le risque alimentaire"

Les conséquences de l'industrialisation et de la standardisation des produits alimentaires (vache folle, épizootie de fièvre aphteuse, listériose, eaux polluées...).

Où le trouver

Internet : <http://www.cndp.fr/themadoc/>

Niveau : Lycée (2de, 1re) Date de création :

101. Alimentation-france.com

Type de document : Support multimédia (site Internet)

| | |
|----------------------------|---------------------|
| Auteur | Editeur, collection |
| F. Mourioux F. Guilleminot | PRAT Multimédia |

Résumé

Site sur l'alimentation française proposant des dossiers sur l'actualité en termes d'alimentation et une découverte de la France via ses régions et leur gastronomie.

Où le trouver

Internet : <http://www.alimentation-france.com/>

Niveau : Collège, lycée Date de création :

102. Base de données en éducation pour la santé

Type de document : Support multimédia (site Internet)

| | |
|----------|---------------------|
| Auteur | Editeur, collection |
| Epidaure | Epidaure |

Résumé

Banque de données

Où le trouver

Internet : <http://epidaure.mnet.fr>

Niveau : Collège, lycée Date de création :

103. Des clics et des jeux sur la sécurité alimentaire

Type de document : Support multimédia (site Internet)

| | |
|--|---------------------|
| Auteur | Editeur, collection |
| Institut National de la Consommation (INC) | INC |

Résumé

Jeu en ligne permettant de tester ses connaissances sur les règles d'hygiène à suivre et les réflexes à acquérir pour bien manger en toute sécurité.

Où le trouver

Internet : <http://www.inc60.fr> : cliquer sur [Les dossiers de l'INC] puis sur [Sécurité alimentaire]

Niveau : Collège (6ème, 5ème) Date de création : 2002

SUPPORTS MULTIMEDIA

Sites Internet (suite)

104. La vache folle

Type de document : Support multimédia (site Internet)

Auteur Editeur, collection

Institut National de la Consommation (INC) INC

Résumé

Références d'articles parus dans la revue "60 million de consommateur" sur le sujet de la vache folle depuis 1990.

Où le trouver

Site Internet : <http://www.inc60.fr> : cliquer sur l'onglet [Les dossiers de l'INC]

Niveau : Collège, lycée Date de création :

105. Les dossiers de l'Agence Française de Sécurité Sanitaire des Aliments (AFSSA)

Type de document : Support multimédia (site Internet)

Auteur Editeur, collection

Résumé

L'AFSSA a réalisé une analyse approfondie sur des thématiques particulières : encéphalopathie spongiforme bovine (ESB), listériose, dioxines, alimentation animale, restauration scolaire, consommations alimentaires, apports nutritionnels conseillés.

Où le trouver

Internet : <http://www.afssa.fr/dossiers/index.asp>

Niveau : Collège, lycée Date de création :

106. Votre enfant mange à la cantine

Type de document : Support multimédia (site Internet)

Auteur Editeur, collection

Institut National de la Consommation (INC) INC

Résumé

Que mange-t-il ? Qui passe la commande ? La nouvelle campagne "sécurité alimentaire" répondra à toutes ces questions et bien d'autres encore, à travers un jeu interactif et un livret à télécharger.

Où le trouver

Internet : <http://www.inc60.fr> : cliquer sur [Les dossiers de l'INC] puis sur [Sécurité alimentaire]

Niveau : Collège, lycée Date de création : 2002

SUPPORTS PEDAGOGIQUES

Affiches

107. La santé dans l'assiette

Type de document : Support pédagogique (affiche 80x80 cm)

Auteur Editeur, collection

Comité Français d'Education pour la Santé (CFES) CFES

Résumé

Présentation des 6 familles d'aliments.

Où le trouver

Centre d'expérimentation pédagogique de Florac (CEP)

Comités Départementaux d'Education pour la Santé (CAES, CDES 30, CHES, CODES 48 et 66)

Comité Régional d'Education pour la Santé en Languedoc-Roussillon (CRES-LR)

Maison de la Nature et de l'Environnement d'Ales (MNE)

Niveau : Collège, lycée Date de création : 1995

SUPPORTS PEDAGOGIQUES

Affiches (suite)

| | |
|--|-------------------------|
| 108. Les fruits et légumes protègent votre santé (2 versions) | |
| Type de document : Support pédagogique (affiche, 40x60 cm) | |
| Auteur | Editeur, collection |
| Comité Français d'Education pour la santé (CFES) | CFES |
| Résumé | |
| Affiche de sensibilisation sur les vertus nutritionnelles des fruits et des légumes. | |
| Où le trouver | |
| Centre d'expérimentation pédagogique de Florac (CEP) | |
| Comités Départementaux d'Education pour la Santé (CAES, CDES 30, CHES, CODES 48 et 66) | |
| Comité Régional d'Education pour la Santé en Languedoc-Roussillon (CRES-LR) | |
| Internet : http://www.cfes.sante.fr/ | |
| Niveau : Collège, lycée | Date de création : 2001 |

Classeurs

| | |
|---|-------------------------|
| 109. Manger bio en restauration collective | |
| Type de document : Support pédagogique (classeur) | |
| Auteur | Editeur, collection |
| Centre d'Initiative pour Valoriser l'Agriculture et le Milieu rural du Gard (CIVAM bio 30) | CIVAM bio 30 |
| Résumé | |
| Agriculture biologique, le concept "Manger bio", les points clefs de la réussite, fiches pratiques, partenaires, ouvrages, recettes, fiches pédagogiques... | |
| Où le trouver | |
| Agropolis Muséum | |
| Centre d'initiatives pour Valoriser l'Agriculture et le Milieu rural du Gard (CIVAM bio 30) | |
| Fédération des Centres d'Initiatives pour Valoriser l'Agriculture et le Milieu Rural de l'Hérault (Fd CIVAM 34) | |
| Niveau : Collège, lycée | Date de création : 2000 |

Expositions

| | |
|---|----------------------------------|
| 110. A table, l'alimentation lozérienne au cours des temps | |
| Type de document : Support pédagogique (exposition) | |
| Auteur | Editeur, collection |
| Ecomusée du Mont Lozère | Parc National des Cévennes (PNC) |
| Résumé | |
| Historique de l'alimentation en Lozère. | |
| Où le trouver | |
| Ecomusée du Mont Lozère | |
| Niveau : Collège, lycée | Date de création : 1994 |

SUPPORTS PEDAGOGIQUES

Expositions (suite)

111. Nourrir les hommes

Type de document : Support pédagogique (exposition, 10 panneaux)

Auteur Editeur, collection

Agropolis muséum Agropolis muséum

Résumé

Support permettant une information simple sur : les agricultures du monde, du champ à l'assiette, bien manger c'est la santé, à chacun son repas...

Où le trouver

Agropolis muséum

Centre de documentation du tiers-monde (CDTM)

Niveau : Collège Date de création : 1996

112. Regards d'enfants sur le défi alimentaire

Type de document : Support pédagogique (exposition, 12 panneaux)

Auteur Editeur, collection

Centre de documentation tiers-monde (CDTM) CDTM

Résumé

Des enfants expliquent le circuit des aliments, rêvent à un monde où toute la population mangerait à sa faim, comparent ce que les enfants mangent dans différents pays.

Où le trouver

Centre de documentation du tiers-monde (CDTM)

Niveau : Collège Date de création : 1997

Fiches

113. A la découverte des fruits et des légumes frais

Type de document : Support pédagogique (fiches)

Auteur Editeur, collection

Agence pour la Recherche et l'Information en Fruits et Légumes frais (APRIFEL) APRIFEL

Résumé

Propositions d'activités autour de la découverte des fruits et des légumes.

Où le trouver

Agropolis Muséum

Centre Départemental de la Documentation Pédagogique des Pyrénées-Orientales (CDDP 66)

Maison de la nature et de l'Environnement d'Alès (MNE)

Niveau : Collège (6ème, 5ème) Date de création : 2000

114. Croque santé

Type de document : Support pédagogique (fiches)

Auteur Editeur, collection

Epidaure Epidaure

Résumé

L'alimentation sous différents aspects.

Notions sur les aliments.

Où le trouver

Epidaure

Niveau : Collège Date de création :

SUPPORTS PEDAGOGIQUES

Fiches (suite)

115. Fruits et légumes, un passeport pour la vie

Type de document : Support pédagogique (fiches)

Auteur Editeur, collection

Agence pour la Recherche et l'Information en Fruits et Légumes frais (APRIFEL) APRIFEL

Résumé

Présentation des avantages nutritionnels des fruits et des légumes.

Où le trouver

Agropolis Muséum

Maison de la Nature et de l'Environnement d'Ales (MNE)

Niveau : Collège (6ème, 5ème) Date de création : 1990

116. Mes 52 mercredis du goût

Type de document : Support pédagogique (fiches)

Auteur Editeur, collection

CEDUS Editions Play Bac

Résumé

Toute la famille sur la piste du goût en 52 mots et 52 recettes.

Où le trouver

Agropolis Muséum

Niveau : Collège Date de création :

117. Autour de l'alimentation : entendre, comprendre, agir

Type de document : Support pédagogique (fiches, 104 pages)

Auteur Editeur, collection

Caisse Primaire d'Assurance Maladie (CPAM 71) CPAM 71

Résumé

Le goût à travers les continents, comment devenir un consommateur averti, l'alimentation et la santé, alimentation et budgets, la restauration scolaire, la petite enfance, alimentation et culture, les manières d'évoquer la nourriture dans l'art.

Où le trouver

Centre de documentation pédagogique des Pyrénées-Orientales (CDDP 66)

Niveau : Collège, lycée Date de création : 1999

118. Bon appétit

Type de document : Support pédagogique (fiches, 21 pages)

Auteur Editeur, collection

Muriel Bousquet Epidaure-CRIA

Résumé

Acquisition de connaissances sur l'équilibre alimentaire.

Apprendre à identifier les différentes catégories d'aliments.

Définir les aliments et les nutriments qui composent les différents mets.

Définir les principes d'une alimentation équilibrée.

Où le trouver

Epidaure

Niveau : collège Date de création : 1999

SUPPORTS PEDAGOGIQUES

Fiches (suite)

119. Petit déjeuner spécial forme

Type de document : Support pédagogique (fiches, 8 pages)

| | |
|-----------------|---------------------|
| Auteur | Editeur, collection |
| Muriel Bousquet | Epidaure-CRIA |

Résumé

Développer les connaissances de l'élève sur la santé et l'alimentation.

Développer les capacités de chacun à choisir ses attitudes.

Développer la communication inter-pairs

Où le trouver

Epidaure

Niveau : Collège

Date de création :

Jeux

120. Ils veulent tout savoir sur les céréales

Type de document : Support pédagogique (jeu)

| | |
|------------------|---------------------|
| Auteur | Editeur, collection |
| Univers Céréales | Univers Céréales |

Résumé

Informations sur les différents sujets en rapports avec les céréales : leur culture, la filière, leur histoire, leur intérêt nutritionnel...

Où le trouver

Agropolis Muséum

Niveau : Collège (6ème, 5ème)

Date de création :

121. Jeu de l'oie sur le blé et le pain

Type de document : Support pédagogique (jeu)

| | |
|---|---------------------|
| Auteur | Editeur, collection |
| Maison Départementale de l'Environnement (MDE) 34 | MDE |

Résumé

La filière du blé au pain illustrée par un jeu de l'oie géant.

Où le trouver

Maison Départementale de l'Environnement (MDE)

Niveau : Collège (6ème, 5ème)

Date de création :

122. Jeu de l'oie sur les abeilles et le miel

Type de document : Support pédagogique (jeu)

| | |
|---|---------------------|
| Auteur | Editeur, collection |
| Maison Départementale de l'Environnement (MDE) 34 | MDE |

Résumé

La fabrication du miel illustrée par un jeu de l'oie géant.

Où le trouver

Maison Départementale de l'Environnement (MDE)

Niveau : Collège (6ème, 5ème)

Date de création :

SUPPORTS PEDAGOGIQUES

Jeux (suite)

| | |
|---|---------------------|
| 123. Mangez juste | |
| Type de document : Support pédagogique (jeu) | |
| Auteur | Editeur, collection |
| G.Bartoli | |
| Résumé | |
| Principes de base de l'hygiène alimentaire, 6 grands groupes d'aliments, variétés, graisses cachées, sucres ajoutés, eau et pain. | |
| Où le trouver | |
| Agropolis Muséum | |
| Niveau : Collège (6 ^{ème} , 5 ^{ème}) | Date de création : |

Livrets

| | |
|--|-------------------------|
| 124. Se nourrir : 64 planches d'activités | |
| Type de document : Support pédagogique (livret 8 pages et 64 fiches) | |
| Auteur | Editeur, collection |
| N. Herr, J. Vallani | Retz |
| | Collection "Education" |
| Résumé | |
| Fiches d'activités pour découvrir l'éducation à la santé : notion de chaîne alimentaire, principes de la nutrition, la diversité des aliments, la consommation au quotidien. | |
| Où le trouver | |
| Centres Départementaux de la Documentation Pédagogique (CDDP 11, 30, 34, 48, 66) | |
| Niveau : Collège (6 ^{ème} , 5 ^{ème}) | Date de création : 2000 |

| | |
|---|-------------------------|
| 125. La cuisine : une aventure - Fromage en forme | |
| Type de document : Support pédagogique (livret, 10 pages) | |
| Auteur | Editeur, collection |
| Fondation Nestlé, Vevey | Fondation Nestlé, Vevey |
| Résumé | |
| La cuisine avec tous les sens, règles à respecter en cuisine, décoder des recettes, les groupes d'aliments, recette principale pour le fromage, aliments fermentés, palette de repas. | |
| Où le trouver | |
| Agropolis Muséum | |
| Niveau : Collège (6 ^{ème} , 5 ^{ème}) | Date de création : |

| | |
|---|---------------------|
| 126. Les fruits et les légumes frais en s'amusant | |
| Equilibre alimentaire | |
| Type de document : Support pédagogique (livret, 15 pages) | |
| Auteur | Editeur, collection |
| Agence pour la Recherche et l'Information en Fruits et Légumes frais (APRIFEL) | APRIFEL |
| Résumé | |
| Livret d'activités sur les fruits et légumes. | |
| Les saveurs, de la graine au fruit, le climat, les groupes d'aliments, équilibre alimentaire, les arbres fruitiers, les régions de prédilection, la bonne saison. | |
| Où le trouver | |
| Agropolis Muséum | |
| Niveau : Collège (6 ^{ème} , 5 ^{ème}) | Date de création : |

SUPPORTS PEDAGOGIQUES

Mallettes

127. A la découverte du monde de l'alimentation

Type de document : Support pédagogique (mallette)

Auteur Editeur, collection
Ministère de l'agriculture et de la pêche, Direction Générale de l'Alimentation (DGAL) Les enfants du goût
Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la répression des Fraudes DGCCRF)
Comité Français d'Education pour la Santé (CFES)

Résumé

Information sur le goût, l'équilibre alimentaire, la sécurité alimentaire la consommation. Proposition d'activités avec comme support une bande dessinée.

Où le trouver

Centre Départemental de la Documentation Pédagogique des Pyrénées-Orientales (CDDP 66)
Groupe Régional Animation Initiation Environnement Nature du Languedoc-Roussillon (GRAINE-LR)

Niveau : Collège 6ème, 5ème Date de création : 2001

128. Ce que je mange influence mon environnement

Type de document : Support pédagogique (mallette)

Auteur Editeur, collection
Alliance Paysans - Ecologistes - Consommateurs Alliance Paysans - Ecologistes - Consommateurs

Résumé

Sensibiliser un public large au lien existant entre qualité alimentaire, mode de production et environnement

Où le trouver

Agropolis Muséum

Niveau : Collège, lycée Date de création :

129. La malle santé

Type de document : Support pédagogique (mallette)

Auteur Editeur, collection
Epidaure Epidaure

Résumé

Ateliers jeux autour : des aliments, du menu, de la digestion.

Où le trouver

Agropolis Muséum

Epidaure

Centre Départemental de la Documentation Pédagogique des Pyrénées-Orientales (CDDP 66)

Centre Départemental de la Documentation Pédagogique de l'Aude (CDDP 11)

Niveau : Collège (6ème, 5ème) Date de création :

SUPPORTS PEDAGOGIQUES

Mallettes (suite)

130. Léo et la terre

Type de document : Support pédagogique (mallette)

| | |
|--|--|
| Auteur | Editeur, collection |
| Comité Français d'Education pour la Santé (CFES) | CFES |
| | Collection : "les chemins de la santé" |

Résumé

Activités construites autour d'une histoire sur la terre pour : cultiver, vivre, se nourrir, grandir, partager.

Où le trouver

Agropolis Muséum

Centre d'expérimentation pédagogique de Florac (CEP)

Comités Départementaux d'Education pour la Santé (CAES, CDES 30, CHES, CODES 48 et 66)

Comité Régional d'Education pour la Santé en Languedoc-Roussillon (CRES-LR)

Groupe Régional Animation Initiation Nature Environnement Languedoc-Roussillon (GRAINE LR)

Maison de la Nature et de l'Environnement d'Ales (MNE)

Niveau : Collège (6^{ème}, 5^{ème})

Date de création : 1997

131. Les Petits Débrouillards numéros 2 et 3

Type de document : Support pédagogique (mallette)

| | |
|--------------------------|---------------------------------------|
| Auteur | Editeur, collection |
| Les Petits Débrouillards | Albin Michel Jeunesse |
| | Collection "Les Petits Débrouillards" |

Résumé

Proposition d'activités.

Numéro 2, "L'invisible" : activités sur le goût et l'odorat.

Numéro 3, "Vivre de 1000 manières" : manger : à chacun son style, qui mange quoi, qui mange qui, besoins, protéines, lipides, vitamines, minéraux, fibres, contenu en eau, quantité d'énergie, salive, dents, œsophage, estomac, intestin,...

Où le trouver

Agropolis Muséum

Niveau : Collège (6^{ème}, 5^{ème})

Date de création : 1998

Transparents

132. Alimentation atout prix

Type de document : Support pédagogique (transparents)

| | |
|--|---------------------|
| Auteur | Editeur, collection |
| Comité Français d'Education pour la Santé (CFES) | CFES |

Résumé

Outil de formation et d'animation à l'usage des professionnels et des bénévoles qui travaillent en direction des populations en difficulté.

Où le trouver

Centre d'expérimentation pédagogique de Florac (CEP)

Comités Départementaux d'Education pour la Santé (CAES, CDES 30, CHES, CODES 48 et 66)

Comité Régional d'Education pour la Santé en Languedoc-Roussillon (CRES-LR)

Niveau : Collège, lycée

Date de création : 2001

Ce document a été réalisé dans le cadre du projet “Alimentation, nutrition et santé des collégiens et lycéens en Languedoc-Roussillon” mené conjointement par l'Agence Méditerranéenne de l'Environnement et le Comité Régional d'Education pour la Santé Languedoc-Roussillon.

L'ensemble de ce projet a été réalisé avec l'appui scientifique et technique d'un comité de pilotage et 49 établissements scolaires de la région. Nous remercions l'ensemble des personnes qui ont participé à ce projet.

Comité de pilotage :

Magali AUGÉ, Comité Régional d'Education pour la Santé Languedoc-Roussillon (CRES-LR)
Christine BONNARD, Direction Régionale des Affaires Sanitaires et Sociales (DRASS)
Muriel BOUSQUET, Epidaure
Karine BRIOT, Comité Départemental d'Education pour la Santé des Pyrénées Orientales (CODES 66)
Anne BROZZETTI, Comité Régional d'Education pour la Santé Languedoc-Roussillon (CRES-LR)
Claude CALERO, Fédération Régionale Familles Rurales
Jean-Marie CHOULER, Association de Défense d'Education et d'Information du Consommateur (ADEIC)
Valentine COTTET, Agence Méditerranéenne de l'Environnement (AME)
Nathalie COLIN, Agropolis Muséum
Olivier DELRIEU, Fédération Familles Rurales du Gard
Philippe DELPONT, Rectorat
Anne-Sophie DORMONT, Agence Méditerranéenne de l'Environnement (AME)
Ruth DUCKERT-LENGRONNE, Fédération des Conseils de Parents d'élèves (FCPE)
Martine ESCOFFIER, Diététicienne libérale
René FORTES, Comité de l'Hérault d'Education pour la Santé (CHES)
Patrick GARANDEAU, Institut St-Pierre
Mariette GERBER, Institut National de la santé et de la Recherche Médicale (INSERM)/Centre de Recherche et de Lutte contre le Cancer (CRLC)
Hubert GUERIN, Direction Régionale de l'Agriculture et de la Forêt (DRAF)
Françoise GUIDERDONI, Fédération des Parents d'élèves de l'Enseignement Public (PEEP)
Bruno GUTIERREZ, Agence Méditerranéenne de l'Environnement (AME)
Nathalie JOUVENEL, Agence Méditerranéenne de l'Environnement (AME)
Geneviève LE BIHAN, Institut Agronomique Méditerranéen de Montpellier (CIHEAM/IAM-M)
Geneviève LEMONNIER, Service Santé Social, Rectorat de Montpellier
Berthe LOUBAT, Rectorat de Montpellier
Agnès MORA, Diététicienne libérale
Anne NARBONI, Rectorat de Montpellier
Bénédicte OBERTI, Institut Agronomique Méditerranéen de Montpellier (CIHEAM/IAM-M)
Mireille ODIER, Service Médical Promotion Santé
Martine PADILLA, Institut Agronomique Méditerranéen de Montpellier (CIHEAM/IAM-M)
Catherine PIAT, Diététicienne libérale
Laurent PRADALIE, Agence Méditerranéenne de l'Environnement (AME)
Marc PUYGRENIER, AGROPOLIS
Corinne RABIER, Lycée Professionnel Hôtelier Marie Curie
Jean-Paul ROMARIN, Direction Régionale des Affaires Sanitaires et Sociales (DRASS)
Evelyne TALLARIDA, IRQA, Conseil Régional
Claude TERRAL, Comité Régional d'Education pour la Santé Languedoc-Roussillon (CRES-LR)
Stéphane VEYRAT, Centre d'Initiatives pour Valoriser l'Agriculture et le Milieu rural du Gard (CIVAM 30)



ALIMENTATION ET SANTE DES LYCEENS ET DES COLLEGIENS

Guide Ressource
pour agir

*Ce document a été réalisé dans le cadre du projet
"Alimentation, nutrition et santé des collégiens
et lycéens en Languedoc-Roussillon" mené conjointement
par l'Agence Méditerranéenne de l'Environnement
et le Comité Régional d'Education pour la Santé Languedoc-Roussillon.*

Agence Méditerranéenne de l'Environnement
Le Millénaire II
417, rue Samuel Morse
34 000 Montpellier
Tél : 04 67 22 90 62
Fax : 04 67 22 94 05
www.ame-lr.org

